



dall'Antica Tradizione Pugliese

Ricotta canestrata



Revisione n° 03 22/11/2011

DESCRIZIONE: Ricotta tradizionale in fucella sigillata a perdere.

INGREDIENTI: Siero, panna e latte pastorizzati, sale, correttore di acidità: acido citrico E 330. Senza conservanti.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore bianco, gusto dolce di latte, profumo dolce, consistenza morbida, delicata.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE MEDIE: pH $5,9 \pm 0,4$, Umidità $75\% \pm 5$, grasso min / s.s. 35%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE: Coliformi < 100 ufc/g; Escherichia coli < 100 ufc/g; Stafilococchi coagulasi + < 100 ufc/g; Salmonella Spp assente; Listeria spp assente.

CONFEZIONI: 1 pezzo peso fisso da 1750 g

IMBALLAGGIO: 2 pezzi in scatola di cartone mm 260 x 340 x120 h

CODICE PRODOTTO: 1073

CODICE EAN 13: 8 000308000193

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 25 giorni. Consumare entro 2 giorni dall'apertura della confezione.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE: In frigorifero +1/+4 °C.

Rintracciabilità:

In ottemperanza alle norme relative è stato istituito un sistema per la rintracciabilità con la collaborazione dell'Azienda per i servizi Sanitari del Trentino: Nucleo Operativo Veterinario, Via Lavisotto 125 Trento.

Ogni prodotto riporta in etichetta un numero di lotto e la data di scadenza. Lotto e data di scadenza sono ripetuti anche sul Documento di trasporto. La ricerca di un lotto fornisce informazioni immediate sulle quantità prodotte e vendute degli articoli interessati e dei Clienti destinatari degli stessi prodotti. Ovviamente tutto il sistema si aggancia alle modalità di produzione fino a risalire alle materie prime ed agli imballaggi.

Caseificio Abbasciano - dal 1957 il buon gusto a tavola

via Alto Adige 40 - 38121 Trento - P.I. e C.F. 00224590224

Tel. +39 0461 990183 - Fax +39 0461 990696 Web www.abbasciano.it - Email info@abbasciano.it