



dall'Antica Tradizione Pugliese

Tosella



Revisione n° 03 22/11/2011

DESCRIZIONE: Formaggio bianco non fermentato. Senza conservanti.

INGREDIENTI: Latte, fermenti lattici, sale, caglio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore bianco latte, profumo dolce, consistenza sostenuta, elastica.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE MEDIE: pH $5,8 \pm 0,2$, Umidità $54\% \pm 4$, grasso min / s.s. 44%

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 in confezione sotto vuoto, prepesato da Kg. 3 circa.

IMBALLAGGIO: Scatola cartone mm 260x 340x 120 h da 2 pezzi.

CODICE PRODOTTO: 661

CODICE EAN 13: 25 9717

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 15 giorni. Conservare entro 2 giorni dall'apertura della confezione.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE: Al freddo a $+1/+4^{\circ}\text{C}$

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.

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