



dall'Antica Tradizione Pugliese

Crescenza

Revisione n° 03 22/11/2011

DESCRIZIONE: Formaggio molle da tavola a pasta omogenea, morbida, bianco crema. Senza conservanti.

INGREDIENTI: Latte, fermenti lattici vivi selezionati, sale, caglio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore bianco latte, profumo dolce-fermentato, consistenza morbida.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE MEDIE: Umidità 54-63%, lipidi 20-27%, sale 0,7-1,2%.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g: Valore energetico: 274 Kcal/1137 Kj; Proteine: 17 g; Carboidrati: 2 g; Grassi: 22 g

CONFEZIONI: A peso variabile da 250 g circa prepesati in atmosfera protettiva.

IMBALLAGGIO: Scatola cartone mm 350x 265x 85 h da 12 pezzi.

CODICE PRODOTTO: 943

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 13 giorni. Consumare entro 2 giorni dall'apertura della confezione.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE: In frigorifero a +4°C circa.

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.

