



*dall'Antica Tradizione Pugliese*

## Suavis



Revisione n° 2 22/11/2011

**DESCRIZIONE:** Latticino vellutato nella fuscella di produzione. Tara fuscella 13 g.

**INGREDIENTI:** Siero e latte pastorizzati, crema di latte, sale marino, fermenti lattici. Correttore di Acidità: E 330 Acido Citrico. Senza conservanti.

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE MEDIE:** Umidità 68%, grasso min./ s.s. 59%

**CONFEZIONI:** 9 pezzi a peso variabile da 300 g circa in una vaschetta sigillata da mm 320 x 260 x 90 h.

**IMBALLAGGIO:** Scatola cartone mm 260 x 340 x 120 h

**CODICE PRODOTTO:** 1974

**TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:** 8 giorni. Consumare entro 2 giorni dall'apertura.

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

**PALLET EPAL:** mm 800 x 1200 x 140 h

**COMPOSIZIONE PALLET:** 9 scatole per piano x 10 piani (altezza complessiva 1350 mm)

### *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.*

