



dall'Antica Tradizione Pugliese

Sfoglia di mozzarella



Revisione n° 02 22/11/2011

DESCRIZIONE: Sottile rotolo di sfoglia di mozzarella da farcire con ripieni a fantasia. Confezionata in atmosfera protettiva.

INGREDIENTI: Latte pastorizzato, fermenti lattici, sale, caglio. Senza conservanti.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE MEDIE: Umidità 58% , grasso min. / s.s. 44%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore bianco-paglierino, gusto leggermente acidulo, profumo dolce, consistenza elastica.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE MEDIE: pH $5,2 \pm 0,2$, Umidità $58\% \pm 5$, 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 a peso variabile da 700 g circa prepesato.

IMBALLAGGIO: Scatola di cartone mm 350 x 260 x 80 h da 4 pezzi.

CODICE PRODOTTO: 2014

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 20 giorni. Consumare entro 2 giorni dall'apertura della confezione.

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 950 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.

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