



dall'Antica Tradizione Pugliese

Scamorza o provola affumicata



Revisione n° 02 21/11/2011

DESCRIZIONE: Formaggio a pasta filata affumicato in forno a legna, in confezione sotto vuoto.

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

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g: Valore energetico: 293 Kcal/1218 Kj; Proteine: 22,82 g; Carboidrati: 3,54 g; Grassi: 20,80 g; Sale: 1,3 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore esterno giallo-bruno, gusto di fumo a legna, consistenza sostenuta, elastica.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE MEDIE: pH $5,20 \pm 0,2$, umidità $48\% \pm 2$, 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.

TRASPORTO: Automezzo dotato di cella frigorifera. Temperatura di trasporto da +1° a 4° C.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE MEDIE: Umidità 48%, grasso min./s.s. 44%

CONFEZIONI: 12 pezzi da:

- 380 gr. ca = provole grandi

- 300 gr. ca = provole piccole

IMBALLAGGIO: Scatola cartone mm 350 x 260 x 80 h

CODICE PRODOTTO: 281

CODICE EAN 13: 22 05833 (in alternativa codice cliente)

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 70 giorni

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

PALLET EPAL: mm 800 x 1200 x 140 h

COMPOSIZIONE PALLET: 9 scatole per piano x 10 piani (altezza complessiva 1000 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