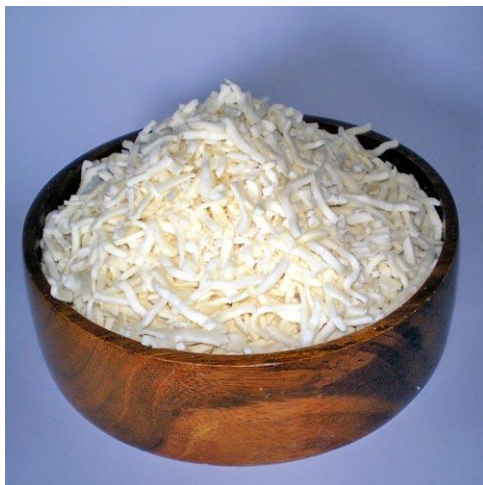




dall'Antica Tradizione Pugliese

Mozzarella per pizza "La Montanina" a cubetti, cubettini e julienne



Revisione 03 - 22/11/2011

DESCRIZIONE: Mozzarella per usi gastronomici già tagliata a cubetti. Confezionata in atmosfera protettiva.

INGREDIENTI: Latte, caglio, sale. Correttore di acidità E 330: acido citrico. Senza conservanti.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g: Valore energetico: 285 Kcal/1186 KJ; Proteine: 20,53 g; Carboidrati: 2,04 g; Grassi: 21,68 g; Sale 0,50 g.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore bianco latte leggermente paglierino in alcune stagioni, gusto leggermente acidulo, fresco, di latte.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE MEDIE: pH $5,20 \pm 0,2$, umidità $51 \% \pm 2$, 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.

CONFEZIONI:

- A) 2 sacchi da 7 Kg cad. (cubetti), cod. 2493, EAN 13 : 8000308000612
- B) 2 sacchi da 3 Kg cad. (cubetti), cod. 1131, EAN 13 : 8000308000629
- C) 2 sacchi da 2,5 Kg (cubettini), cod. 1131, EAN 13 : 8000308000636
- D) 2 sacchi da 2,5 Kg cad. (formato julienne), cod. 2485, EAN 13 : 8000308000643

IMBALLAGGIO:

- A) Vassoio cartone rigido mm 590 x 395 x 115 h
- B), C) e D) Scatola cartone mm 260 x 340 x 120 h

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 16 giorni. Consumare entro 2 giorni dall'apertura della confezione.

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

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