



dall'Antica Tradizione Pugliese

Ricotta alla pugliese S. V.



Revisione n° 02 22/11/2011

DESCRIZIONE: Ricotta particolarmente cremosa e delicata in confezione sotto vuoto. Senza conservanti.

INGREDIENTI: Siero, panna e latte pastorizzati, sale, correttore di acidità: acido citrico E 330.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore bianco, gusto dolce di latte, profumo dolce, consistenza morbida, delicata.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE MEDIE: pH $5,9 \pm 0,4$, Umidità $70\% \pm 5$, grasso min / s.s. 50%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE: Coliformi < 100 ufc/g; Escherichia coli < 100 ufc/g; Stafilococchi coagulanti + < 100 ufc/g; Salmonella Spp assente; Listeria spp assente.

CONFEZIONI: 4 pezzi pre-pesati da 1,25 Kg circa cadauno

IMBALLAGGIO: Scatola di cartone rigido mm 260 x 340 x 120 h

CODICE PRODOTTO: 398

CODICE EAN 13: 25 9728

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 18 giorni. Consumare entro 2 giorni dall'apertura della confezione.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE: In frigorifero a $+1/+4^{\circ}\text{C}$

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.

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