



dall'Antica Tradizione Pugliese

Ricotta nostrana per pastificio



Revisione n° 03 22/11/2011

DESCRIZIONE: Ricotta tradizionale. Senza conservanti.

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

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

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE MEDIE: Umidità > 75% ± 5% , grasso min / s.s. 10%

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

CONFEZIONI: 1 Confezione sottovuoto pre-pesata da kg. 5 ca.

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

CODICE PRODOTTO: 109

CODICE EAN 13: 26 4110

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

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE: In frigorifero a +4°C

PALLET EPAL: mm 800 x 1200 x h 140

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

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