



*dall'Antica Tradizione Pugliese*

## **Mozzarella alla pugliese**



Revisione 03 - 22/11/2011

**DESCRIZIONE :** Mozzarella a lavorazione tradizionale pugliese in busta. Confezionata in atmosfera protettiva.

**CARATTERISTICHE GENERALI:** Formaggio fresco a pasta filata. Forma sferoidale da 290 g.

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

**VALORI MEDI NUTRIZIONALI PER 100 g:** Valore energetico: 234 kcal - 972 Kj; Proteine: 17,6 g; Carboidrati: 0,4 g; Grassi: 18 g; Sale: 0,25 g

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

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE MEDIE :** pH 5,20 ± 0,2, umidità 60% ± 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:** Busta a peso fisso da 290 g

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

**CODICE PRODOTTO:** 18

**CODICE EAN 13:** 8 000308000018

**TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:** 13 giorni. Consumare entro 2 giorni dall'apertura della confezione.

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

**PALLET EPAL:** mm 800 x 1200 x h 150

**COMPOSIZIONE PALLET:** 9 scatole per piano x 10 piani (altezza complessiva 1350 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](http://www.abbasciano.it) - Email [info@abbasciano.it](mailto:info@abbasciano.it)*