



from the ancient Pugliese tradition

Mozzarella alla pugliese



Revisione 2 - 29/12/2011

BESKRIVNING: Traditionellt bearbetad mozzarella från Apulien i påse i skyddande atmosfär.

INGREDIENSER: Pastöriserad komjölk, mjölksyrakultur, salt, löpe. Fri från konserveringsmedel.

NÄRINGSVÄRDE per 100 g: Energivärde Kcal 234 - Kj 972; Protein 17,6 g; Kohlhhydrat 0,4 g; Fett 18 g; Salt 0,25 g

GENOMSNITTLIGA KEMISKA/FYSISKA EGENSKAPER: Fukthalt 58 % , Min. fett/torrvara 44 %

MIKROBIOLOGISKA EGENSKAPERNA: Koliforma bakterier < 100 ufc/g; Escherichia coli < 100 ufc/g; Stafylokocker koagulas + < 100 ufc/g; Salmonella spp. Frånvarande; Listeria spp. Frånvarande.

FÖRPACKNING: 12 bitar med fast vikt på 290 g

EMBALLAGE: Kartong mm 260 x 340 x 120 h

ARTIKELNUMMER: 18

EAN-KOD 13 : 8 000308000018

MIN. HÅLLBARHET : 13 dagar. Öppnad förpackning håller 2 dagar i kylskåp.

FÖRVARING : Kylvara. Förvaras vid högst +1/+4 °C

EUROPALL : mm 800 x 1200 x h 140

SAMMANSÄTTNING PÅ PALL : 9 kartonger per lager x 10 lager (total höjd mm 1350)

Ursprungsspårning:

Enligt gällande standarder har det utvecklats ett spårningssystem i samarbete med Trentinos Hälsovårdsmyndighet: Veterinäravdelningen, Via Lavisotto 125, Trento, Italien. Varje produkt är försedd med en etikett med batch-nummer och bäst-före-datum.

Batch-nummer och bäst-före-datum finns även på följesedeln. Spårningen av en batch ger omedelbar information om hur stor mängd som tillverkats resp. sålts av de berörda produkterna samt om vilka som har tagit emot dessa produkter. Spårningssystemet omfattar även tillverkningsätt, råmaterial och emballage.

Caseificio Abbasciano - *de bästa smakerna på ditt bord sedan 1957!*

Via Alto Adige 40, IT - 38121 - Trento, Italien - momsreg.nr. och org.nr. 00224590224

Tfn +39 0461 990183

-

Fax +39 0461 990696 -

Hemsida www.abbasciano.it

E-post info@abbasciano.it