



Datenblatt
Goldener Treccione

Revision n. 6 des 17/12/2019



BESCHREIBUNG: Typischer, handverarbeiteter Pasta – Filata – Käse.

ZUTATEN: Pasteurisierte **Vollmilch**, Salz, Lab. Ohne Konservierungsstoffe.

ALLERGENE: **Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose).

GVO: Das Produkt enthält keine GVO (Verordnungen EG 1829/2003 und 1830/2003).

Chemisch-physische Durchschnittseigenschaften	
Ph	5,2 ± 0,2
Feuchtigkeit	50% ± 2
Mindestens Fett i. Tr.	44%

Mikrobiologische Eigenschaften	
Coliforme	<100 ufc/g
Escherichia coli	<100 ufc/g
Staphylokokken Koagulase +	<100 ufc/g
Salmonella Spp	Abwesend
Listeria Spp	Abwesend

Durchschnittliche Nährwerte in 100 g	
Energiewert	Kcal 324 – Kj 1344
Fett davon gesättigte Fettsäuren	g 26 g 17
Kohlenhydrate davon Zucker	g 2,2 g 0,5
Eiweiß	g 21
Salz	g 1,2



Datenblatt
Goldener Treccione

Revision n. 6 des 17/12/2019



ART DER AUFBEWAHRUNG: bei +1 /+4° C.

SHELF LIFE (MINDESTENS AB HERSTELLUNGSDATUM): 30 Tage.

RÜCKVERFOLGBARKEIT: Jedes Produkt gibt auf dem Etikett eine Losnummer und das Mindesthaltbarkeitsdatum wieder. Los und Mindesthaltbarkeitsdatum werden auch auf dem Transportdokument wiederholt. Die Untersuchung eines Loses liefert sofortige Informationen über die produzierten und verkauften Mengen der betreffenden Artikel und der Kunden, die die Empfänger dieser Produkte waren. Natürlich knüpft das gesamte System an die Produktionsmodalitäten an und geht bis auf die Rohstoffe und Verpackungen zurück.

Logistik (Primärverpackung)	
Gewicht	Etwa 2,800 Kg
Annähernde Größe der Verpackung L x T x H	340 x 260 x h 70 mm
Primärverpackung	Vakuumbeutel
Produktcode	356
EAN 13	2597190000005
EAN 14	98000308097196

Logistik (Zweitverpackung)	
Zusammensetzung	2 Stücke
Größe der Pappschachtel L x T x H	340 x 260 x h 120 mm
Palette	EPAL 800 x 1200 mm
Palettenzusammensetzung	9 Schachteln pro Ebene für 10 Ebenen
Transport	Bei +1°/ +4° C.

TIERARZT BETRIEBSEINHEIT FÜR DIE STEUERUNG VERANTWORTLICH: AZIENDA per i SERVIZI SANITARI del TRENINO U.O. N. 2 TRENTO