



Fiche produit
Provola fumée
290g – 600 g ca. (2x300g ca.)

Révision n. 10 de 22/10/2021



DESCRIPTION: Fromage fumé à pâte filée, emballé sous vide ou en atmosphère protectrice.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES: Couleur externe jaune-brun, goût de fumée de bois, consistance soutenue, élastique.

INGREDIENTS: Lait de vache pasteurisé, sel, présure. Ne contient pas de conservateurs.

ALLERGENES: Lait et produits à base de lait (y compris le lactose et protéines de lait de vache).

OGM: le produit ne contient pas OGM (Règ. CE 1829/2003 e 1830/2003).

Caractéristiques chimiques et physiques moyennes

pH	5,4 ± 0,2
Humidité	49% ± 2
Grasses min/s.s.	44%

Caractéristiques microbiologiques

Coliformes	<100 ufc/g
Escherichia coli	<100 ufc/g
Staphylocoques coagulase +	<100 ufc/g
Salmonella Spp	Absent
Listeria Spp	Absent

Valeurs moyennes énergétiques pour 100 g

Valeur énergétique	Kcal 288 – KJ 1196
Lipides Dont acides gras saturés	g 22 g 16
Carbohydate Dont sucres	g 1,0 g 0,0
Protéines	g 22
Sel	g 1,7

Abbasiano Giuseppe & C. snc – Caseificio Abbasiano dal 1957 il buon gusto in tavola

Via Alto Adige 40 - 38121 Trento - Tel. +39 0461 990183 - Fax +39 0461 990696

Web www.abbasciano.it - Email: info@abbasciano.it



Fiche produit
Provola fumée
290g – 600 g ca. (2x300g ca.)

Révision n. 10 de 22/10/2021



MODALITE DI CONSERVATION: A +1 / +4° C.

SHELF LIFE (MINIMUM DE LA DATE DE FABRICATION): 60 jours

TRACABILITE: L'étiquette de chaque produit indique un numéro de lot et la date limite de vente.

Le lot et la date limite de vente figurent également sur le document de transport. La recherche d'un lot fournit des informations immédiates sur les quantités produites et vendues des articles concernés et sur leurs destinataires. Ce système concerne aussi les modalités de production, les matières premières et les emballages.

Caractéristiques Logistiques (emballage primaire)	Sous vide	En atmosphère protectrice
Poids	290 g	600 g (2 pz x 300 g)
Dimensions approximatives de l'emballage	90 x 60 x h 60 mm	200 x 155 x h 60 mm
Emballage primaire	Sachet sous vide avec ouverture facile	Sachet en atmosphère protectrice
Référence produit	4358	281
EAN 13	8000308000773	2205833000007
EAN 14	08000308000773	98000308058333

Caractéristiques Logistiques (emballage secondaire)	Sous vide	En atmosphère protectrice
Composition emballage	12 pièces	12 pièces
Dimensions de l'emballage carton	350 x 265 x h 85 mm	280 x 390 x h160 mm
Dimensions de la palette	EPAL 800 x 1200 mm	
Nombre de colis par palette	9 boîtes par dessus pour 10 étages	8 boîtes par dessus pour 6 étages
Modalité de transport	de +1° à +4° C.	

SERVICES VETERINAIRES CHARGES DES CONTROLES: AZIENDA per i SERVIZI SANITARI del TRENTO U.O. N.2 TRENTO

Abbasiano Giuseppe & C. snc – Caseificio Abbasiano dal 1957 il buon gusto in tavola
Via Alto Adige 40 - 38121 Trento - Tel. +39 0461 990183 - Fax +39 0461 990696
Web www.abbasciano.it - Email: info@abbasciano.it