



Scheda Prodotto Treccione Affumicato



Revisione n. 6 del 11/12/2019



DESCRIZIONE: Tipico formaggio a pasta filata affumicato in forno a legna e lavorato a mano in confezione sottovuoto.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore esterno giallo-bruno, gusto di fumo a legna, consistenza sostenuta, elastica.

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

ALLERGENI: Latte e derivati, lattosio e proteine del latte vaccino.

OGM: il prodotto non contiene OGM (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003).

Caratteristiche chimico-fisiche medie	
Ph	5,2 ± 0,2
Umidità	49% ± 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

Valori medi nutrizionali per 100 g	
Valore energetico	Kcal 288 - Kj 1196
Grassi Di cui acidi grassi saturi	g 22 g 16
Carboidrati Di cui zuccheri	g 1,0 g 0,0
Proteine	g 22
Sale	g 1,7



Scheda Prodotto
Treccione Affumicato



Revisione n. 6 del 11/12/2019

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: In frigorifero +1 /+4° C.
SHELF LIFE (MINIMA DALLA DATA DI PRODUZIONE): 60 giorni.

IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITA': Ogni prodotto riporta in etichetta il 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. Il sistema di rintracciabilità si aggancia alle modalità di produzione fino ad arrivare alle materie prime e agli imballaggi.

Caratteristiche logistiche (imballaggio primario)	
Peso	Kg 2,500 circa
Dimensioni indicative confezione	300 x 140 x h 70 mm
Imballaggio primario	Sacco sottovuoto
Codice	372
EAN 13	2597180000008
EAN 14	98000308097189

Caratteristiche logistiche (imballaggio secondario)	
Composizione imballo	2 pezzi
Misure scatola	340 x 260 x h 120 mm
Pallet	EPAL 800 x 1200 mm
Composizione pallet	9 scatole per piano per 10 piani
Trasporto	Automezzo dotato di cella frigorifera. Temperatura di trasporto da +1° a +4° C.

SERVIZIO VETERINARIO COMPETENTE PER IL CONTROLLO: AZIENDA per i SERVIZI SANITARI del TRENINO U.O. N.2 TRENTO