



Scheda Prodotto  
**Mozzarella Otto Stelle**  
30 g



Revisione n. 2 del 15/09/2021



**DESCRIZIONE:** Piccoli bocconcini di mozzarella in vaschetta immersi in liquido di governo..

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Colore bianco leggermente paglierino in alcune stagioni, pasta tenera e filante, di sapore dolce, sierosa e compatta. Volutamente a basso contenuto di sale.

**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 medie chimico-fisiche |           |
|---------------------------------------|-----------|
| Ph                                    | 5,2 ± 0,2 |
| Umidità                               | 63% ± 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 277 - Kj 1150 |
| Grassi                             | g 23               |
| Di cui acidi grassi saturi         | g 17               |
| Carboidrati                        | g 0,0              |
| Di cui zuccheri                    | g 0,0              |
| Proteine                           | g 18               |
| Sale                               | g 0,4              |

**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](http://www.abbasciano.it) - Email: [info@abbasciano.it](mailto:info@abbasciano.it)



Scheda Prodotto  
**Mozzarella Otto Stelle**  
30 g

Revisione n. 2 del 15/09/2021



**MODALITA' DI CONSERVAZIONE:** In frigorifero +1/+4° C.  
**SHELF LIFE (MINIMA DALLA DATA DI PRODUZIONE):** 20 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                                       | 3 Kg   |
| Dimensioni indicative confezione L x P x H | 320 x 260 x 90 mm                                |
| Imballaggio primario                       | Vaschetta termo sigillata con liquido di governo |
| Codice                                     | 406  |
| EAN 13                                     |  |
| EAN 14                                     |  |

Caratteristiche logistiche (imballaggio secondario)

|                      |   |
|----------------------|---|
| Composizione imballo | 1 pezzo   |
| Misure scatola       | 350 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