



Scheda Prodotto  
**Provola Affumicata**  
290g – 600 g ca. (2x300g ca.)



Revisione n. 1 del 11/12/2019



**DESCRIZIONE:** Formaggio a pasta filata affumicato in forno a legna, in confezione sottovuoto a peso fisso.

**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	5,4 ± 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

**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  
**Provola Affumicata**  
290g – 600 g ca. (2x300g ca.)



Revisione n. 1 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)	Confezione sottovuoto	Confezione in atmosfera protettiva
Peso	290 g	600 g (2 pz.da 300 g ca.)
Dimensioni indicative confezione	90 x 60 x h 60 mm	200 x 155 x h 60 mm
Imballaggio primario	Sacco sottovuoto con apertura facilitata	Sacco termoformato con atmosfera protettiva
Codice	4358	281
EAN 13	8000308000773	2205833000007
EAN 14	08000308000773	98000308058333

Caratteristiche logistiche (imballaggio secondario)	Confezione sottovuoto	Confezione in atmosfera protettiva
Composizione imballo	12 pezzi	12 pezzi
Misure scatola	350 x 260 x h 85 mm	280 x 390 x h160 mm
Pallet	EPAL 800 x 1200 mm	
Composizione pallet	9 scatole per piano per 10 piani	8 scatole per piano per 6 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

**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)