



Scheda Prodotto
Mozzarella tipo mediterraneo
Lavorazione speciale



Revisione n. 7 del 15/09/2021



DESCRIZIONE: Mozzarella in liquido di governo a forma sferica da 300 g.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore bianco, leggermente paglierino in alcune stagioni; gusto leggermente acidulo fresco di latte, profumo dolce lievemente fermentato ed aromatico, consistenza morbida, elastica.

INGREDIENTI: Latte vaccino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici. 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 | 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 Di cui acidi grassi saturi | g 22,8 g 16,9 |
| Carboidrati Di cui zuccheri | g 0,0 g 0,0 |
| Proteine | g 18,0 |
| Sale | g 0,3 |

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



Scheda Prodotto
Mozzarella tipo mediterraneo
Lavorazione speciale

Revisione n. 7 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 Netto | 300 g |
| Dimensioni indicative confezione | 160 mm x 160 mm x 60 mm |
| Imballaggio primario | Sacchetto termosaldato con liquido di governo |
| Codice | 471 |
| EAN 13 | 8000308000117 |
| EAN 14 | 08000308000117 |

| Caratteristiche logistiche (imballaggio secondario) | |
|---|---|
| Composizione imballo | 10 pezzi |
| Misure scatola | 350 x 260 x h 85 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 TRENTO U.O. N.2 TRENTO