



Scheda Prodotto Tosella trancio

Revisione n. 8 del 11/12/2019



DESCRIZIONE: Formaggio bianco non fermentato. Confezionato sotto vuoto.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore bianco latte, profumo dolce, 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	5,8 ± 0,2
Umidità	54% ± 4
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 286 - Kj 1187
Grassi Di cui acidi grassi saturi	g 21 g 14
Carboidrati Di cui zuccheri	g 4,2 g 1,8
Proteine	g 20
Sale	g 0,7

Abbasciano Giuseppe & C. snc - Caseificio Abbasciano 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
Tosella trancio



Revisione n. 8 del 11/12/2019

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	Kg 1,400 circa
Dimensioni indicative confezione	140 x 110 x 100 mm
Imballaggio primario	Carta politenata e sacchetto termoformato sottovuoto
Codice	190
EAN 13	2223217000009
EAN 14	98000308232177

Caratteristiche logistiche (imballaggio secondario)

Composizione imballo	4 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 TRENTO U.O. N. 2 TRENTO



Scheda Prodotto Cigarros

Revisione n. 6 del 10/12/2019



DESCRIZIONE: Stuzzichini di formaggio affumicato. Confezionati in atmosfera protettiva.

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	5,5 ± 0,2
Umidità	49%
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.abbasiano.it - Email: info@abbasciano.it



Scheda Prodotto
Cigarros



Revisione n. 6 del 10/12/2019

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: In frigorifero +1/+4° C.
SHELF LIFE (MINIMA DALLA DATA DI PRODUZIONE): 30 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	250 g circa
Dimensioni indicative confezione	200 x 155 x h 20 mm
Imballaggio primario	Sacco sottovuoto
Codice	646
EAN 13	2597240000009
EAN 14	98000308097240

Caratteristiche logistiche (imballaggio secondario)

Composizione imballo	20 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 TRENTO U.O. N.2 TRENTO



Scheda Prodotto Stracciatella di Burrata

Revisione n. 9 del 16/09/2021



DESCRIZIONE: Combinazione di fili di mozzarella e panna, dal gusto prelibato e fresco.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Delicata e cremosa al gusto, fragrante con un vago sentore di fermenti lattici.

INGREDIENTI: Latte vaccino pastorizzato, **panna** 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	6,1 ± 0,2
Umidità	62% ± 2
Grasso min/s.s	60%

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 271 - Kj 1123
Grassi Di cui acidi grassi saturi	g 24 g 17
Carboidrati Di cui zuccheri	g 4,5 g 2,6
Proteine	g 10
Sale	g 0,2



Scheda Prodotto
Stracciatella di Burrata



Revisione n. 9 del 16/09/2021

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)	Confezione
Peso Netto	250 g
Dimensioni indicative confezione	110 x 110 x 55 mm
Imballaggio primario	Vasetto termosaldato in atmosfera protettiva
Codice	3947
EAN 13	8000308000841
EAN 14	08000308000841

Caratteristiche logistiche (imballaggio secondario)	
Composizione imballo	12 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 TRENTO U.O. N.2 TRENTO