

Nome Scheda:
Trecciona Affumicata



Revisione n°	04
Data	19/11/2013

Dall' Antica Tradizione Pugliese



## Trecciona Affumicata

<b>DESCRIZIONE</b>	Tipico formaggio affumicato a pasta filata lavorata a mano.	
<b>INGREDIENTI</b>	Latte pastorizzato, fermenti lattici, sale, caglio.	
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	Colore esterno giallo-bruno, gusto di fumo a legna, consistenza sostenuta, elastica.	
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE MEDIE</b>	pH	5,20 ± 0,2
	Umidità	48% ± 2
	Grasso min/s.s.	44%
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	Coliformi	<100 ufc/g
	Escherichia coli	<100 ufc/g
	Stafilococchi coagulasi +	<100 ufc/g
	Salmonella Spp	assente
	Listeria Spp	assente
<b>TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE</b>	60 giorni.	
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	In frigorifero +1/+4° C.	
<b>CARATTERISTICHE LOGISTICHE</b>	Confezioni	2 pezzi pre-pesati da 2.5 Kg circa cadauno in confezione sottovuoto
	Imballaggio	Scatola cartone mm 340 x 260 x 120h
	Pallet EPAL	mm 800 x 1200 x 150
	Composizione Pallet	9 scatole per piano, per 10 piani (altezza totale 1350)
	Trasporto	Automezzo dotato di cella frigorifera. Temperatura di trasporto da +1° a +4° C.
<b>CODICE PRODOTTO</b>	372	
<b>CODICE EAN 13</b>	259718000008	
<b>CODICE EAN 14</b>	98000308097189	

## *Rintracciabilità:*

*In ottemperanza alle norme relative è stato istituito un sistema per la rintracciabilità con la collaborazione dell'Azienda per i servizi Sanitari del Trentino: Nucleo Operativo Veterinario, Via Lavisotto 125 Trento.*

*Ogni prodotto riporta in etichetta un 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.*

*Ovviamente tutto il sistema si aggancia alle modalità di produzione fino a risalire alle materie prime ed agli imballaggi.*