

Nome Scheda:
Trecciona Affumicata



Revisione n°	04
Data	19/11/2013

Dall' Antica Tradizione Pugliese



Trecciona Affumicata

DESCRIZIONE	Tipico formaggio affumicato a pasta filata lavorata a mano.	
INGREDIENTI	Latte pastorizzato, fermenti lattici, sale, caglio.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore esterno giallo-bruno, gusto di fumo a legna, consistenza sostenuta, elastica.	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE MEDIE	pH	5,20 ± 0,2
	Umidità	48% ± 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
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	60 giorni.	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	In frigorifero +1/+4° C.	
CARATTERISTICHE LOGISTICHE	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.
CODICE PRODOTTO	372	
CODICE EAN 13	259718000008	
CODICE EAN 14	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.