

Nome Scheda:
Tosella



Revisione n°	05
Data	27/09/2013

Dall' Antica Tradizione Pugliese



Tosella

DESCRIZIONE	Formaggio bianco non fermentato. Confezionato sotto vuoto.														
INGREDIENTI	Latte , fermenti lattici, sale, caglio. Senza conservanti.														
VALORI MEDI NUTRIZIONALI per 100 g	<table border="1"> <tr> <td>Valore energetico</td> <td>286 Kcal - 1187 Kj</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>21,17 g</td> </tr> <tr> <td>Di cui saturi</td> <td>14,31 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>4,16 g</td> </tr> <tr> <td>Di cui saturi</td> <td>1,80 g</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>19,6 g</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>0,73 g</td> </tr> </table>	Valore energetico	286 Kcal - 1187 Kj	Grassi	21,17 g	Di cui saturi	14,31 g	Carboidrati	4,16 g	Di cui saturi	1,80 g	Proteine	19,6 g	Sale	0,73 g
Valore energetico	286 Kcal - 1187 Kj														
Grassi	21,17 g														
Di cui saturi	14,31 g														
Carboidrati	4,16 g														
Di cui saturi	1,80 g														
Proteine	19,6 g														
Sale	0,73 g														
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore bianco latte, profumo dolce, consistenza sostenuta, elastica.														
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE MEDIE	<table border="1"> <tr> <td>pH</td> <td>5,8 ± 0,2</td> </tr> <tr> <td>Umidità</td> <td>54% ± 4</td> </tr> <tr> <td>Grasso min/s.s.</td> <td>44%</td> </tr> </table>	pH	5,8 ± 0,2	Umidità	54% ± 4	Grasso min/s.s.	44%								
pH	5,8 ± 0,2														
Umidità	54% ± 4														
Grasso min/s.s.	44%														
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	<table border="1"> <tr> <td>Coliformi</td> <td><100 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td><100 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Stafilococchi coagulasi +</td> <td><100 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella Spp</td> <td>assente</td> </tr> <tr> <td>Listeria Spp</td> <td>assente</td> </tr> </table>	Coliformi	<100 ufc/g	Escherichia coli	<100 ufc/g	Stafilococchi coagulasi +	<100 ufc/g	Salmonella Spp	assente	Listeria Spp	assente				
Coliformi	<100 ufc/g														
Escherichia coli	<100 ufc/g														
Stafilococchi coagulasi +	<100 ufc/g														
Salmonella Spp	assente														
Listeria Spp	assente														
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	15 giorni. Consumare entro 2 giorni dall'apertura della confezione.														
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	In frigorifero +1/+4° C.														
CARATTERISTICHE LOGISTICHE	<table border="1"> <tr> <td>Confezioni</td> <td>1 pezzo in confezione sotto vuoto, prepesato da Kg. 3 circa.</td> </tr> <tr> <td>Imballaggio</td> <td>Scatola cartone da 2 pezzi. mm 260x 340x 120 h</td> </tr> <tr> <td>Pallet EPAL</td> <td>mm 800 x 1200 x 150h</td> </tr> <tr> <td>Composizione Pallet</td> <td>9 scatole per piano x 10 piani (altezza complessiva 1350 mm).</td> </tr> <tr> <td>Trasporto</td> <td>Automezzo dotato di cella frigorifera. Temperatura di trasporto da +1° a +4° C.</td> </tr> </table>	Confezioni	1 pezzo in confezione sotto vuoto, prepesato da Kg. 3 circa.	Imballaggio	Scatola cartone da 2 pezzi. mm 260x 340x 120 h	Pallet EPAL	mm 800 x 1200 x 150h	Composizione Pallet	9 scatole per piano x 10 piani (altezza complessiva 1350 mm).	Trasporto	Automezzo dotato di cella frigorifera. Temperatura di trasporto da +1° a +4° C.				
Confezioni	1 pezzo in confezione sotto vuoto, prepesato da Kg. 3 circa.														
Imballaggio	Scatola cartone da 2 pezzi. mm 260x 340x 120 h														
Pallet EPAL	mm 800 x 1200 x 150h														
Composizione Pallet	9 scatole per piano x 10 piani (altezza complessiva 1350 mm).														
Trasporto	Automezzo dotato di cella frigorifera. Temperatura di trasporto da +1° a +4° C.														
CODICE PRODOTTO	661														
CODICE EAN 13	2597170000001														
CODICE EAN 14	98000308097172														

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.