



Scheda Prodotto
Scamorza o Provola Affumicata



Revisione n. 5 del 11/12/2019



DESCRIZIONE: Formaggio a pasta filata affumicato in forno a legna, in confezione sottovuoto o, a richiesta, confezionato 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 | 5,4 ± 0,2 |
| Umidità | 49% ± 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 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.abbasciano.it - Email: info@abbasciano.it



Scheda Prodotto
Scamorza o Provola Affumicata



Revisione n. 5 del 11/12/2019

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: In frigorifero +1 /+4° C.

SHELF LIFE (MINIMA DALLA DATA DI PRODUZIONE): Confezione sottovuoto 60 giorni ; confezione in atmosfera protettiva 40 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 sottovuoto | Confezione in atmosfera protettiva |
|---|--|---|
| Peso | 300 g circa | 600 g (2 pz.da 300 g ca.) |
| Dimensioni indicative confezione | 90 x 60 x h 60 mm | 200 x 155 x h 60 mm |
| Imballaggio primario | Sacco sottovuoto con apertura facilitata | Sacco termoformato con atmosfera protettiva |
| Codice | 281 | |
| EAN 13 | 2205833000007 | |
| EAN 14 | 98000308058333 | |

| Caratteristiche logistiche (imballaggio secondario) | Confezione sottovuoto | Confezione in atmosfera protettiva |
|---|---|------------------------------------|
| Composizione imballo | 12 pezzi | 8 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 TRENINO U.O. N.2 TRENTO

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