



Scheda Prodotto
Nodini di mozzarella
250g-1 kg-3 kg

Revisione n. 4 del 16/09/2021



DESCRIZIONE: Mozzarella particolarmente morbida , in liquido di governo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore bianco leggermente paglierino in alcune stagioni, gusto leggermente acidulo fresco di latte, profumo dolce lievemente fermentato ed aromatico, consistenza morbida, 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	5,2 ± 0,2
Umidità	63% ± 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 277 - Kj 1150
Grassi Di cui acidi grassi saturi	g 23 g 17
Carboidrati Di cui zuccheri	g 0,0 g 0,0
Proteine	g 18
Sale	g 0,4



Scheda Prodotto
Nodini di mozzarella
250g-1 kg-3 kg

Revisione n. 4 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)			
Peso	250 g	1 kg	3 kg
Dimensioni indicative confezione	110 x 110 x 90 mm	200 x 200 x h 100 mm	320 x 260 x 90 mm
Imballaggio primario	Vaschetta termo sigillata con liquido di governo		
Codice	3988	1578	1578
EAN 13	2597200000001		
EAN 14	98000308097202		

Caratteristiche logistiche (imballaggio secondario)			
Composizione imballo	8 pezzi	2 pezzi	1 pezzo
Misure scatola	350 x 260 x h 120 mm // 390 x 290 x h 120 mm		
Pallet	EPAL 800 x 1200 mm		
Composizione pallet	9 scatole per piano per 10 piani // 8 scatole per piano per 15 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



Scheda Prodotto
Burratina affumicata g 145



Revisione n. 1 del 11/12/2019



DESCRIZIONE: Tipico formaggio pugliese ripieno sottoposto ad affumicatura in forno a legna.

Senza conservanti. Confezionato in atmosfera protettiva.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Forma tronco-conica. Involucro bruno-dorato, elastico con gusto caratteristico dell'affumicatura. Anima delicata e cremosa al gusto, fragrante con un vago sentore di fermenti lattici.

INGREDIENTI: Latte vaccino pastorizzato, panna, sale, caglio. Correttore di acidità: acido citrico E 330. 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	57 % ± 2
Grasso min/s.s	59 % ± 2

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 285 – Kj 1181
Grassi Di cui acidi grassi saturi	g 24 g 16
Carboidrati Di cui zuccheri	g 3,2 g 2,1
Proteine	g 14
Sale	g 0,4

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
Burratina affumicata g 145

Revisione n. 1 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	145 g
Dimensioni indicative confezione	110 x 110 x h 40 mm
Imballaggio primario	Vaschetta termo sigillata con atmosfera protettiva
Codice	4226
EAN 13	8000308000902
EAN 14	98000308000902

Caratteristiche logistiche (imballaggio secondario)

Composizione imballo	12 pezzi
Misure scatola	260 x 340 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



Scheda Prodotto
Scamorza 290 g



Revisione n. 1 del 11/12/2019



DESCRIZIONE: Formaggio stagionato a pasta filata dalla caratteristica forma a pera. In confezione sottovuoto a peso fisso.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore bianco-paglierino, gusto dolce e rotondo, 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	5,2 ± 0,2
Umidità	50% ± 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 324 - Kj 1344
Grassi Di cui acidi grassi saturi	g 25,6 g 17,3
Carboidrati Di cui zuccheri	g 2,2 g 0,5
Proteine	g 21,2
Sale	g 1,2

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 290 g



Revisione n. 1 del 11/12/2019

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: In frigorifero +1 /+4° C.
SHELF LIFE (MINIMA DALLA DATA DI PRODUZIONE): 60 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	290 g
Dimensioni indicative confezione	100 x 70 x h 70 mm
Imballaggio primario	Sacco sottovuoto Sacco sottovuoto con apertura facilitata
Codice	4341
EAN 13	8000308000780
EAN 14	08000308000780

Caratteristiche logistiche (imballaggio secondario)

Composizione imballo	12 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 TRENTO U.O. N. 2 TRENTO