



**BURRATA DI BUFALA -
PONTE REALE
200 GR (4PZ X 50G)
VASCHETTA/TRAY/**



OPERATORE CONTROLLATO N. BX52 IT-BIO-009
AGRICOLTURA UE

SCHEDA TECNICA EMESSA DA:	REV:	1
TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:	RQ	Date: 22/01/2021
FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:	Page:	1/4

STABILIMENTO DI PRODUZIONE	PRODUCTION SITE	SITE DE PRODUCTION	
n° di Riconoscimento	Sanitary Mark	Marque de Salubrité	IT 15 543 CE
Accreditamenti e Certificazioni	Accreditations and Certifications	Accreditations and Certifications	BRC, IFS, BIOLOGICO, DOP, HALAL
PRODOTTO	PRODUCT	PRODUIT	
Codice Prodotto	Product Code (Italy/others)	Code de commande (Italie/autres)	2321
Pezatura (g)	Size (g)	Format (g)	50
Peso Netto sgocciolato (g)	Drainet net Weight (g)	Poids Net Egoutté (g)	200
Peso prodotto + liquido di gov (g)	Total Net Weight (g)	Poids Total (g)	500
Peso Lordo (g)	Gross Weight (g)	Poids Brut (g)	520
Tipo Confezionamento	Packaging	Conditionnement	Vasetto / Tub /Verre
Ingredienti	Ingredients	Ingrédients	Latte di bufala (100% prov. Italia), panna vaccina UHT 42%(100% prov. Italia) , sieroinnesto , sale, caglio. NO CONSERVANTI Buffalo's milk(100% Italia), cow's milk cream UHT 42% (100% Italia), natural whey-inoculation, salt, rennet. NO Preservative Lait de Bufflonne pasteurisé (100% Italia), crème lait de vache UHT 42%(100% Italia), lactosérum inoculé naturel, sel, présure. NO Preservative
Temperatura di Conservazione	Keeping Temperature	Temperature de Conservation	0°C / + 4 °C
Da consumare entro: (giorni da prod.)	Use by date: (days from prod.)	A consommer jusqu'au: (jours à partir de la prod.)	23 gg
IMBALLAGGIO PRIMARIO	PRIMARY PACKAGING	EMBALLAGE DE VENTE	
Tipo, Composizione, peso (g)	Type, Composition, Weight (g)	Type, Composition, Poids (g)	vaschetta + pelabile/tub+ pelabile /verre+pelables , PS, 20g
Dimensioni* esterne (mm)	External dimensions* (mm)	Dimensions* extérieures (mm)	167x115x59
Codice EAN	EAN Code	Gencode	8027480232006
IMBALLO SECONDARIO	CASE	CARTON	
Tipo Imballo, peso (g)	Type, Weight (g)	Type, Poids (g)	vassoio C - ,292 gr
Codice ITF	ITF Code	ITF Code	08027480232006
Pezzi per imballo	Pieces per case	Produits per carton	8
Dimensioni* dell'imballo (cm)	Case dimensions* (cm)	Dimensions du carton* (cm)	396x266x161
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	1,6
Peso Lordo (kg)	Gross Weight (kg)	Poids Brut (kg)	6,240
PALLET	PALLET	PALETTE	
Numero di strati per pallet	Number of layers per pallet	Nombre de couches/ palette	10
Numero di imballi per strato	Number of cartons per layer	Nombre de cartons/ couche	9
Numero di imballi per pallet	Number of cartons per pallet	Nombre de cartons/ palette	90
Dimensioni* (cm) pallet incluso	Dimensions* (cm) pallet included	Dimensions* (cm) palette comp.	120 x 80 x 163
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	144
Peso Lordo (kg) pallet incluso	Gross Weight (kg) pallet included	Poids Brut (kg) palette incluse	576,6
Note	Notes	Notes	
(* Lunghezza x Larghezza x Altezza	(* Length x Width x Height	(* Longueur x Largeur x Hauteur	



**BURRATA DI BUFALA -
PONTE REALE
200 GR (4PZ X 50G)
VASCHETTA/TRAY/**



OPERATORE CONTROLLATO N. BXS2 IT-BIO-009

AGRICOLTURA UE

SCHEDA TECNICA EMESSA DA:

REV: 1

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

RQ

Date: 22/01/2021

FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

Page: 2/4

PRODOTTO	PRODUCT	PRODUIT	
Descrizione generale	General Description	Description Generale	Formaggio fresco a pasta filata con ripieno di mozzarella di bufala e panna UHT Fresh "pasta filata" cheese stuffed with small pieces of buffalo' milk mozzarella and UHT cream Fromage frais en pâte filée farci avec mozzarella de bufflonne et crème UHT

CARATTERISTICHE ORGANOLETTEICHE		ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	
Forma	Shape	Forme	sacchetto / <i>sachet</i> / <i>sachet</i>	
Aspetto esterno	Outer Appereance	Aspet Exterieur	Pelle sottilissima, colore bianco / <i>Thin, white rind/peau mince couleur blanche</i>	
Sapore	Taste	Saveur	Caratteristico e delicato Characteristic and delicate <i>distinctif et délicate</i>	
Odore	Smell	Odeur	Latte/milk/lait	
Consistenza	Texture	Consistance	Leggermente elastica e morbida Lightly elastic and soft <i>Légèrement élastique et doux</i>	

CARATTERISTICHE FISICHE	CHIMICO- FISICHE	PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES	Valore Medio Average	Tolleranza Tolerance	±
				Valeur Moyen		
Umidità	Moisture	Humidité		63	2	
Residuo Secco	Dry Matter	Matière Seche		37	1,5	
Grasso s.t.q.	Fat	Matière Grasse		25	2	
Grasso s.s.	Fat in Dry Matter	Gras sur Sec		66	min 52	
Sale	Salt	Sel		0,40	0,2	
pH	pH	pH		5,3	0,2	

Caratteristiche chimico-fisiche: valori riferiti al momento del confezionamento

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	Obiettivo Target Objectif
Lieviti (naturalmente presenti)	Yeast (naturally present)	Yeast (naturally present)	< 1000000 UFC/g
Coliformi totali	Total coliforms	Total coliforms	< 1000 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	<i>Escherichia coli</i>	<i>Escherichia coli</i>	< 10 UFC/g
<i>Staph. aureus</i> coag+	<i>Staph. aureus</i> coag+	<i>Staph. aureus</i> coag+	< 10 UFC/g
Salmonella spp.	Salmonella spp.	Salmonella spp.	ass/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>	ass/25g

Caratteristiche microbiologiche: valori riferiti al momento del confezionamento

Criteria di sicurezza alimentare in conformità al REG CE 1441/2007

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	NUTRITIONAL INFORMATION	INFORMATIONS NUTRITIONELLES	Valori medi per 100g Average values per 100g Valeurs moyens
Valore energetico (kJ)	Energy (kJ)	Valeur énergétique (kJ)	1.127
Valore energetico (kcal)	Energy (kcal)	Valeur énergétique (kcal)	273
Grassi (g)	Fat (g)	Lipides (g)	25,0
di cui saturi (g)	saturated fat (g)	Lipides saturees (g)	17,0
Carboidrati (g)	Carbohydrates (g)	Glucides (g)	0,9
di cui zuccheri	sugar (g)	sucre (g)	0,9
Proteine (g)	Protein (g)	Protéines (g)	11,0
Sale (g)	Salt (g)	Sel (g)	0,40



**BURRATA DI BUFALA -
PONTE REALE
200 GR (4PZ X 50G)
VASCHETTA/TRAY/**



OPERATORE CONTROLLATO N. BXS2 IT-BIO-009 AGRICOLTURA
UE

SCHEDA TECNICA EMESSA DA:	RQ	REV:	1
TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:	RQ	Date:	22/01/2021
FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:	RQ	Page:	3/4

ALLERGENI PRINCIPALI il prodotto è esente da:	MAIN ALLERGENS the product is free from:	ALLERGENES PRINCIPAUX le produit ne contient pas de:	SI/YES/ OUI	NO/NO/ NON	
Cereali e prodotti derivati di: frumento, orzo, segale, avena, farro, riso, grano saraceno	Cereals & derivatives from: wheat, corn, barley, oats, rye	céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	x		
Lupino e derivati	Lupin & derivatives	Lupin et produits à base de lupin	x		
Molluschi e/o derivati	Molluscs and products thereof	Mollusques et produits à base de mollusque	x		
Crostacei e/o derivati	Crustaceans & derivatives	crustacés et produits à base de crustacés	x		
Uova e/o derivati	Egg, egg products & derivatives	oeufs et produits à base d'œufs	x		
Pesce e/o derivati	Fish & derivatives	poissons et produits à base de poissons	x		
Arachide e/o derivati	Peanuts & derivatives	arachides et produits à base d'arachides	x		
Soia e prodotti a base di soia	Soybeans & derivatives	soja et produits à base de soja	x		
Latte e/o derivati	Milk, milk products & derivatives	lait et produits à base de lait (y compris le lactose)		x	latte di bufala buffalo's milk
Noci e/ derivati di: mandorle, noci, nocciole, noci del Brasile, noci di pécan, noci di anacardio, noci di macadamia, pinoli, pistacchi	Nuts & derivatives	fruits à coque , à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland, et produits à base de ces fruits	x		
Sedano e derivati	Celery & derivatives	céleri et produits à base de céleri	x		
Senape e prodotti a base di senape	Mustard & derivatives	moutarde et produits à base de moutarde	x		
Semi e prodotti derivati di: sesamo, senape, lupino, papavero, ...	Sesame seed & derivatives	graines de sésame et produits à base de graines de sésame	x		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg ou 10 mg/l espressi in SO2	Sulfur dioxide and sulfite in superior concentrations to 10 mg/kgs or 10 express mg/l in SO2	anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO2	x		



**BURRATA DI BUFALA -
PONTE REALE
200 GR (4PZ X 50G)
VASCHETTA/TRAY/**



OPERATORE CONTROLLATO N. BXS2 IT-BIO-009 AGRICOLTURA
UE

SCHEDA TECNICA EMESSA DA:

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

RQ

REV:

1

Date:

22/01/2021

Page:

4/4

IMMAGINE- IMAGE

