

Capurso Azienda Casearia Srl Stabilimento di Gioia del Colle (BA)	SISTEMA DI AUTOCONTROLLO ELABORATO CON IL METODO H.A.C.C.P.	Rev. 16 del 18.05.2022
ALLEGATO 1 – SPECIFICHE DI PRODOTTO		

BURRATA

TIPOLOGIA

Formaggio fresco a pasta filata con cuore di panna. Prodotto ottenuto da pasta filata sfilacciata con aggiunta di panna UHT (straciatella) in sfoglia di pasta filata (burrata).

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Burrata, Burratina

FORMATI: (peso)

50 g, 100 g, 125 g, 200 g, 250 g, 300 g, 335 g, 500 g

INGREDIENTI

Latte pastorizzato, **panna** UHT (48%), sale, caglio microbico, fermenti lattici, correttore di acidità: acido lattico.

ORIGINE DEL LATTE

Italia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

La burrata ha una doppia struttura: la parte più esterna è costituita da un involucro di pasta filata lucido e biancastro, compatto ed elastico, farcito con straciatella. Quest'ultima è composta da pasta filata sfilacciata impregnata di panna. Il gusto è delicato con un vago sentore di fermenti lattici, la struttura interna è cremosa.

CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE

Umidità: 62 - 66 % (p/p)

Grasso t.q.: 21 – 25 % (p/p)

Materia grassa s.s.: 54 - 71 % (p/p)

pH: 5.90 – 6.40

Fosfatasi: negativa

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		
valori medi per 100 g di prodotto sgocciolato		*%AR
Energia	1072 kJ / 259 kcal	13
Grassi	23 g	33
di cui acidi grassi saturi	15 g	73
Carboidrati	2,0 g	<1
di cui zuccheri	1,8 g	2
Proteine	10 g	21
Sale	0,41 g	7

*Assunzione di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

Capurso Azienda Casearia Srl Stabilimento di Gioia del Colle (BA)	SISTEMA DI AUTOCONTROLLO ELABORATO CON IL METODO H.A.C.C.P.	Rev. 16 del 18.05.2022
ALLEGATO 1 – SPECIFICHE DI PRODOTTO		

REQUISITI MICROBIOLOGICI

Limiti previsti Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

Escherichia Coli	UFC/g	100(m) /1000(M) n=5 C=2
Stafilococchi aureus coag. +	UFC/g	10 (m)/100 (M) n=5 C=2
Salmonelle	UFC/25 g	assenti
Listeria monocytogenes	UFC/25 g	assenti

ALLERGENI

Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)

RESIDUI ED ADDITIVI

Limiti previsti Reg. CE 1881/2006 e Reg. CE 165/2010

SHELF-LIFE

18 giorni

CONDIZIONI DI TRASPORTO E DI CONSERVAZIONE

Temperatura di conservazione e trasporto a max + 4 °C.

Una volta aperta la confezione consumare entro 2 giorni.

Il prodotto può essere consumato da tutti ad eccezione degli intolleranti al latte e ai prodotti a base di latte (compreso il lattosio)