



MARCHIO
DELIZIOSA

SCHEDA TECNICA: BURRATINA 100g VASCHETTA 1kg

PRODOTTO	Prodotto:	BURRATINA DELIZIOSA Formaggio fresco a pasta filata con panna				
	Formato:	vaschetta 1 kg				
	Codice EAN:	8018731010764 PESO FISSO: SI				
	Codice articolo:	2603				
	ITF:	08018731026031				
	Ingredienti:	LATTE pastorizzato, PANNA UHT 41%, correttore di acidità: acido lattico, sale, caglio. Origine del latte: ITALIA - PUGLIA - Origine della panna: ITALIA				
	Shelf-life:	18 gg				
	Lotto:	è rappresentato dalla prima cifra che identifica la tipologia del prodotto (XXXX). Le ultime tre cifre identificano il giorno progressivo del calendario Giuliano (XXXX).				
	Confezione:	Il prodotto in liquido di governo è confezionato in vaschetta di polipropilene termoformata con pellicola di plastica termosaldada. IMBALLAGGI CONFORMI AI SENSI DEL DM 21.03.1973 e successive modifiche ed integrazioni; Reg. CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 10/2011 e s.m.i.				
	Imballo Secondario:	Polistirolo termoformato contenente 2 confezioni. Dimensioni LxPxH: 32x26x11 cm. Peso lordo: 4.6 Kg.				
	Pallettizzazione:	Pallet EPAL. Dimensioni LxPxH:120x80x114 cm. Imballi per strato: 10. Numero strati: 9. Imballi per pallet: 90.				
	Conservazione:	Conservare in frigorifero alla temperatura compresa tra 0°C e +4 °C				
Logistica:	Trasporto in automezzo frigorifero alla temperatura compresa tra 0°C e +4 °C					
DELLE CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO	Organolettiche:	Aspetto: superficie liscia e lucente, omogenea, di color bianco latte; pasta di struttura fibrosa; consistenza morbida e leggermente elastica. Odore: gradevole, con un caratteristico aroma di burro, tipico dei prodotti lattiero caseari freschi ottenuti da latte e crema di latte.				
	Microbiologiche:	Il prodotto rispetta i parametri ed i limiti microbiologici previsti dalla seguente normativa Comunitaria: Reg.CE 1441/2007 modifica del Reg.CE 2073/2005 Enterobatteri: < 100.000 ufc/g; Stafilococchi coagulasi positivi: <100 ufc/g; Listeria Monocitogenes: assente in 25g; Salmonella: assente in 25g)				
	Chimico-fisiche:	<i>umidità > 60 % (in peso)</i> <i>materia grassa > 50 % (sulla sostanza secca)</i>				
	Dichiarazione Nutrizionale: Valori medi per 100 g di prodotto:	Energia: 1054 kJ /255 kcal; grassi 23,9 g, di cui acidi grassi saturi 15.3 g; carboidrati 2 g, di cui zuccheri 2,0 g; proteine 8 g ; sale 0.5 g In conformità con Reg.UE 1169/2011				
ALLERGENI (Dir. 2007/68/CE Reg.UE 1169/2011)	Allergene	si	no	Allergene	si	no
	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		X	Frutta a guscio		X
	Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	Sedano e prodotti a base di sedano		X
	Uova e prodotti a base di uova		X	Senape e prodotti a base di senape		X
	Pesce e prodotti a base di pesce		X	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		X
	Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	Anidride solforosa e solfiti		X
	Soia e prodotti a base di soia		X	Lupini e prodotti a base di lupini		X
	Latte e prodotti a base di latte	X		Molluschi e prodotti a base di molluschi		X
INFORMAZIONI GENERALI	Certificazioni aziendali:	BRC- IFS- BIO				
	Bollo CE:	IT L547C CE				