

Capurso Azienda Casearia Srl <i>Stabilimento di Gioia del Colle (Ba)</i>	SISTEMA DI AUTOCONTROLLO ELABORATO CON IL METODO H.A.C.C.P.	Rev. 14 del 31.05.2021
ALLEGATO 1 – SPECIFICHE DI PRODOTTO		

BURRATA FUME'

TIPOLOGIA

Formaggio fresco a pasta filata affumicato con cuore di panna. Prodotto ottenuto da pasta filata sfilacciata con aggiunta di panna UHT (stracciatella) in sfoglia di pasta filata (burrata) e sottoposto ad affumicatura naturale mediante combustione di trucioli di legno.

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Burrata fumè

FORMATI: (peso)

100 g, 125 g

INGREDIENTI

Latte pastorizzato, **panna** UHT (48%), sale, caglio microbico, fermenti lattici, correttore di acidità: acido lattico. Affumicatura naturale ottenuta per combustione di trucioli di legno. Confezionato in atmosfera protettiva.

ORIGINE DEL LATTE

Italia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

L'involucro, compatto ed elastico, si presenta opaco, color caramello, tipico dell'affumicatura; internamente è farcito con stracciatella. Il gusto è complesso, in quanto è il risultato del contrasto tra il sapore affumicato dell'involucro e quello delicato e cremoso, con un vago sentore di fermenti lattici, della farcitura.

CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE

Umidità: 60 - 64 % (p/p)

Grasso t.q.: 21 – 25 % (p/p)

Materia grassa s.s.: 52 - 69 % (p/p)

pH: 5.90 – 6.40

Fosfatasi: negativa

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		
valori medi per 100 g di prodotto		*%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 <i>Stabilimento di Gioia del Colle (Ba)</i>	SISTEMA DI AUTOCONTROLLO ELABORATO CON IL METODO H.A.C.C.P.	Rev. 14 del 31.05.2021
ALLEGATO 1 – SPECIFICHE DI PRODOTTO		

REQUISITI MICROBIOLOGICI

Limiti previsti Reg. CE 2073/2005

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 da 0 °C a + 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)

SCHEDA ANAGRAFICA PRODOTTO

1. Ragione Sociale Azienda	CAPURSO Azienda Casearia S.r.l. Il Traversa Vicinale Le Strettole, s.c. - Gioia del Colle (BA)		
2. Partita Iva	05982300724		
3. Codice fornitore			
UNITA' CONSUMATORE			
Denominazione Prodotto	Burrata fumée 125 g x 2 in vaschetta 250 g in cartone da 4 vaschette		
5. Codice uso prodotto	80968		
6. Multibalzo	si <input checked="" type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>	
7. Ingredienti in etichetta	LATTE pastorizzato, PANNA UHT (48%), sale, caglio microbico, fermenti lattici. Affumicatura con trucioli di legno. Confezionato in atmosfera protettiva		
8. Marca Produttore <small>(come appare sull'unità consumatore)</small>	LA MOZZARELLA		
9. Cod EAN dell'unità consumatore	8058151805304		
10. Tipo confezione prodotto	Vaschetta		
11. Contenuto in pezzi confezione	2		
12. Peso (unità consumatore)	netto 250 g	di legge	lordo 266 g
13. Dimensioni unità cons. in cm	altezza 5,6	larghezza 14,45	prof. 10,62
14. Temperatura consigliata di conservazione	+ 4/6	-	
15. Giorni di vita prodotto	totali da produzione 18	residui a magazzino	16
	residui a negozio		
16. Imposte	I.V.A.	4 %	
17. Prezzo netto			
18. Gamma Sconti			
19. Fatturazione	Pezzo <input type="checkbox"/>	Kg <input checked="" type="checkbox"/>	

UNITA' IMBALLO

20. Imballi	Tipo imballo Cartone		
	Dimen.imballo in cm	H 7,2 <small>(altezza)</small>	L 29,2 <small>(larghezza)</small>
			P 22,8 <small>(profondità)</small>
	Tipo sottoimballo Vaschetta		
	Dim.sottoimballo cm	H 5,6 <small>(altezza)</small>	L 14,45 <small>(larghezza)</small>
			P 10,62 <small>(profondità)</small>
	Codice uso imballo	80968	
	Codice Ean imballo	8058151809685	
	Vaschett x imballo	4	
	Peso lordo imballo in kg	1,192	
21. Pallettizzazione	Tipo pallet Epal		
	nr.strati per pallet	13	nr.imballi per strato 13
	nr.colli x pallet	169	dispari <input checked="" type="checkbox"/> pari <input type="checkbox"/>