

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. 15 del 31.05.2021
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 (stracciatella) 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 stracciatella. 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 <i>Stabilimento di Gioia del Colle (Ba)</i>	SISTEMA DI AUTOCONTROLLO ELABORATO CON IL METODO H.A.C.C.P.	Rev. 15 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 Strettele, s.c. - Gioia del Colle (BA)		
2. Partita Iva	05982300724		
3. Codice fornitore			
UNITA' CONSUMATORE			
4. Denominazione Prodotto	Burrata 125 g x 8 in vaschetta 1 kg in telaio di polistirolo da 2 vaschette		
5. Codice uso prodotto	90263		
6. Multimballo	<input type="checkbox"/> si	<input checked="" type="checkbox"/> x	<input type="checkbox"/> no
7. Ingredienti in etichetta	LATTE pastorizzato, panna UHT (48%) , sale, caglio microbico, fermenti lattici, correttore di acidità: acido lattico		
8. Marca Produttore (come appare sull'unità consumatore)	LA MOZZARELLA		
9. Cod EAN dell'unità consumatore	8058151802631		
10. Tipo confezione prodotto	Vaschetta		
11. Contenuto in pezzi confezione	8		
12. Peso (unità consumatore)	netto	1 kg di legge	lordo 2 kg
13. Dimensioni unità cons. in cm	altezza	9,5 larghezza	25,5 prof. 15,5
14. Temperatura consigliata di conservazione	+	0/4°C	-
15. Giorni di vita prodotto	totali da produzione	18	residui a magazzino 16
	residui a negozio		
16. Imposte	I.V.A.	4 %	
17. Prezzo di listino			
18. Gamma Sconti			
19. Fatturazione	Pezzo	<input type="checkbox"/>	Kg <input checked="" type="checkbox"/> x

UNITA' IMBALLO

20. Imballi	Tipo imballo	Vaschette in telaio di polistirolo		
	Dimen.imballo in cm	H 10 (altezza)	L 26 (larghezza)	P 31,5 (profondità)
	Tipo sottoimballo	Vaschetta		
	Dim.sottoimballo cm	H 9,5 (altezza)	L 25,5 (larghezza)	P 15,5 (profondità)
	Codice uso imballo	90263		
	Codice Ean imballo	8058151902638		
	Vaschette x imballo	2		
	Peso lordo imballo in kg	4,05		
21. Pallettizzazione	Tipo pallet	Epal		
	nr.strati per pallet	4	nr.imballi per strato	10
	nr.colli x pallet	40	dispari	<input type="checkbox"/>
			pari	<input checked="" type="checkbox"/> x