



Burrata vaccina 4x50g Vaschetta 200g "Burrata Campana"

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Burrata vaccina 4x50g Vaschetta 200g "Burrata Campana"	
GENERE PRODOTTO	Formaggio fresco a pasta filata con panna	
INGREDIENTI – ORIGINE E QUANTITÀ %	Latte vaccino pastorizzato – Origine Italia – 59,399% Panna UHT – Origine Italia – 40% Sale – Origine Austria – 0,600% Caglio – Origine Italia – 0,001%	
PEZZATURA	4x50g	
PESO NETTO SGOCCIOLATO	200g e	
SHELF-LIFE	21 giorni dalla data di spedizione.	
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	0 / +4 °C	
CODICE ARTICOLO	VS200BC02	
BOLLO CE	IT X8S8K CE	
NOMENCLATURA DOGANALE	04061030	

INFORMAZIONI ALLERGENI (DIRETTIVA ALLERGENI 2003/89/CE E SUCC. MODIFICHE)

Latte, Lattosio . Allergeni da contaminazione crociata: Nessuno.

INFORMAZIONI OGM (REGOLAMENTI CE 1829/2003 E 1830/2003)

Il prodotto non contiene OGM

DICHIARAZIONE CONFORMITÀ IMBALLAGGIO PRIMARIO

(MOCA) conforme al Reg. CE n.1935/2004
(MOAH e MOSH) conforme al Reg. UE n.10/2011 per imballi a contatto diretto con alimenti

IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ

Il lotto di produzione è identificato con l'espressione numerica JJJ in associazione alla data di scadenza impressa su ogni confezione.
Modalità di indicazione data di scadenza: GG/MM/AAAA

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

FORMA	Sfilacci di formaggio a pasta sfilata dispersi in panna
ASPETTO ESTERNO	Sfilacci di formaggio a pasta sfilata dispersi in panna
STRUTTURA DELLA PASTA	Caratteristico di latte fresco e panna, delicatamente acidulo
SAPORE	Caratteristico
ODORE	Sfilacci di formaggio a pasta sfilata dispersi in panna



CARATTERISTICHE CHIMICHE

PH	5,6 – 5,8
UMIDITÀ	63±3%
GRASSO SU SOSTANZA SECCA	Min. 50%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE



Burrata vaccina 4x50g Vaschetta 200g "Burrata Campana"

ANALISI	U.M.	VALORI TARGET	RIFERIMENTO	METODO	FREQUENZA
STAFILOCOCCI COAGULASI-POSITIVI	ufc/g	10 - 10 ² ufc/g	n=5, c=2	EN ISO 6888-1:2018	Mensile
E. COLI β -GLUCURONIDASI +	ufc/g	10 ² - 10 ³ ufc/g	n=5, c=2	ISO 16649-2:2001	Mensile
SALMONELLA SPP.	ufc/25g	Non Rilevabile in 25g	Non Rilevabile in 25g	ISO 6579:2017	Mensile
LISTERIA M.	ufc/25g	Non Rilevabile in 25g	Non Rilevabile in 25g	UNI EN ISO 11290-1:2017	Mensile
CAMPYLOBACTER TERMOPHILUS	ufc/25g	Assente in 25g	Assente in 25g	UNI ISO 21528-2:2017	Mensile

ALTRE INDAGINI ANALITICHE

ANALISI	U.M.	VALORI TARGET	RIFERIMENTO	METODO	FREQUENZA
AFLATOSSINA M1 (SUL LATTE)	μ g/Kg	<0,05		ISO 14675 IDF 186:2003	Semestrale
RESIDUI DA FITOFARMACI	ufc/g	<LoQ		UNI EN 15662:2009	Semestrale
METALLI PESANTI: PIOMBO	mg/Kg	<0,02		MP 1288 rev 12 2015	Semestrale
METALLI PESANTI: CADMIO	mg/Kg	<0,02		MP 1288 rev 12 2015	Semestrale
METALLI PESANTI: ARSENICO	mg/Kg	<0,02		MP 1288 rev 12 2015	Semestrale
METALLI PESANTI: MERCURIO	mg/Kg	<0,02		MP 1288 rev 12 2015	Semestrale
PCB _{DL} E DIOSSINE	pg/g grasso	<6,00		UNI ISO 4832:1988	Annuale

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO (REG. CE 1169/2011)

PARAMETRO	VALORI	% A.R.*
ENERGIA	973 kJ / 235 kcal	12%
GRASSI	21,0 g	30%
- DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	14,0 g	70%
CARBOIDRATI:	1,5 g	1%
- DI CUI ZUCCHERI	1,5 g	2%
PROTEINE	10,0 g	20%
SALE	0,70 g	12%

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

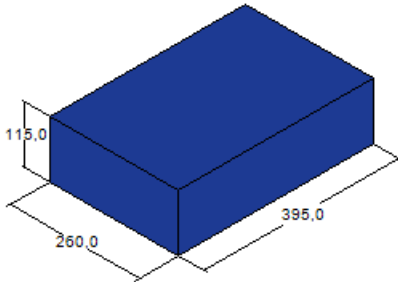
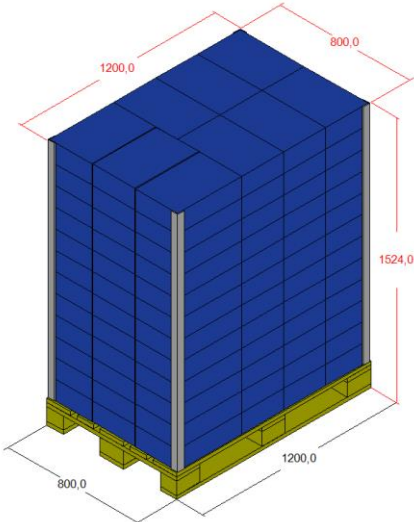
INDICAZIONI DI CONSUMO

Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero a +4°C e consumare entro le 24 ore successive.



Burrata vaccina 4x50g Vaschetta 200g "Burrata Campana"

IMBALLAGGI – PALLETIZZAZIONE

IMBALLO PRIMARIO	Vaschetta in PP - Top PET+CAST	
DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO	mm 145x105x55h	
TARA IMBALLO PRIMARIO	12g	
EAN PEZZO	8023074005469	
IMBALLO SECONDARIO	Cartone ondulato	
DIMENSIONI IMBALLO SECONDARIO	mm 290x230x125	
TARA IMBALLO SECONDARIO	128g	
UNITÀ PER COLLO	8 unità	
PESO NETTO TOTALE PER COLLO	Totale 1,6 Kg netto sgocciolato	
EAN CARTONE	18023074005466	
PALLET	EURO/EPAL mm 1200x800	
COLLI PER STRATO	13	
STRATI PER PALLET	12	
COLLI PER PALLET	156	
DIMENSIONI PALLET	mm 1200x800x1644h	
TOTALE PESO NETTO PRODOTTO PER PALLET	249,6 Kg	