




Burrata con latte di Bufala 1x125g Bicchiere 125g Burrata "BurraBù"

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Burrata con latte di Bufala 1x125g Bicchiere 125g Burrata "BurraBù"	
GENERE PRODOTTO	Formaggio fresco a pasta filata con panna	
INGREDIENTI – ORIGINE E QUANTITÀ %	Latte di bufala pastorizzato – Origine Italia – 59,399% Panna UHT – Origine Italia – 40% Sale – Origine Austria – 0,600% Caglio – Origine Italia – 0,001% Conservante: E202	
PEZZATURA	1x125g	
PESO NETTO SGOCCIOLATO	125g €	
SHELF-LIFE	28 giorni dalla data di spedizione.	
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	0 / +4 °C	
CODICE ARTICOLO	BB125BB1A	
BOLLO CE	IT X8S8K CE	
NOMENCLATURA DOGANALE	04061050	

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	A sacchettino.
ASPETTO ESTERNO	Superficie liscia di colore bianco; pasta sottile con ripieno di panna e pezzi di pasta filata.
STRUTTURA DELLA PASTA	La sua consistenza è morbida e rilascia al taglio il suo ripieno caratteristico.
SAPORE	Il suo sapore è molto fresco di latte con note di panna e delicatamente acidulo.
ODORE	Caratteristico, delicato di latte e panna lievemente acidulo.



CARATTERISTICHE CHIMICHE

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



Burrata con latte di Bufala 1x125g Bicchiere 125g Burrata "BurraBù"

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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
PCBDL E DIOSINE	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	1024 kJ / 247 kcal	12%
GRASSI	22 g	31%
- DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	16 g	80%
CARBOIDRATI:	1,1 g	0,4%
- DI CUI ZUCCHERI	1,1 g	1%
PROTEINE	11 g	22%
SALE	0,60 g	10%

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


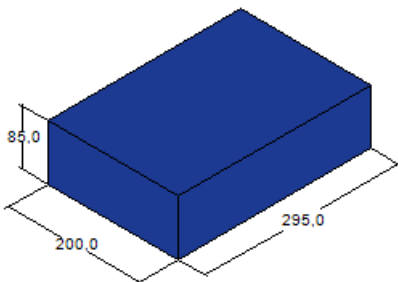
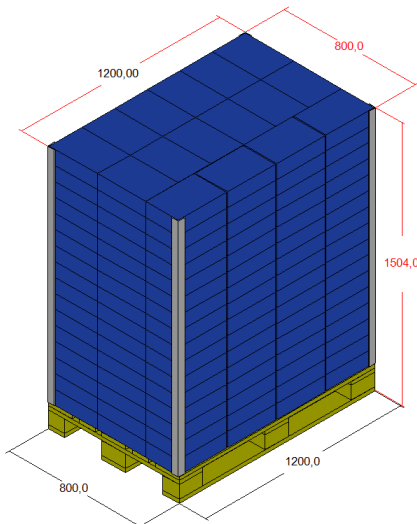
INDICAZIONI DI CONSUMO

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



Burrata con latte di Bufala 1x125g Bicchiere 125g Burrata "BurraBù"

IMBALLAGGI – PALLETIZZAZIONE

IMBALLO PRIMARIO	Vasetto in PP - Top PET+CAST	
DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO	mm 95x0x65h	
TARA IMBALLO PRIMARIO	7g	
EAN PEZZO	8023074002215	
IMBALLO SECONDARIO	Cartone ondulato	
DIMENSIONI IMBALLO SECONDARIO	mm 295x200x85	
TARA IMBALLO SECONDARIO	124g	
UNITÀ PER COLLO	6 unità	
PESO NETTO TOTALE PER COLLO	Totale 0,75 Kg netto sgocciolato	
EAN CARTONE	18023074002212	
PALLET	EURO/EPAL mm 1200x800	
COLLI PER STRATO	16	
STRATI PER PALLET	16	
COLLI PER PALLET	256	
DIMENSIONI PALLET	mm 1200x800x1504h	
TOTALE PESO NETTO PRODOTTO PER PALLET	192 Kg	