

DENOMINAZIONE LEGALE: **FORMAGGIO FRESCO A PASTA FILATA**

DENOMINAZIONE USUALE: **BURRATA**

INGREDIENTI	Sfoglia: LATTE vaccino pastorizzato/crudo, sale, correttore di acidità E330, caglio, Ripieno: panna UHT(LATTE) e sfilacci di MOZZARELLA(LATTE)																																	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	FORMAGGIO FRESCO DA TAVOLA DI PASTA FILATA, PRODOTTO PUGLIESE																																	
CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO	ASPETTO INTERNO: RIPIENA DI PASTA SFILACCIATA MORBIDA CON PANNA UHT, LEGGERMENTE ACIDULO. ASPETTO ESTERNO: FORMA A SACCHETTO OVALE CHIUSA CON UN LACCIO, INVOLUCRO MORBIDO E LISCIO DI COLORE BIANCO O PAGLIERINO																																	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Stato fisico: solido pH=5.9-6.0																																	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Enterobatteriaceae <10.000 UFC/g. E. coli <100UFC/g. S. aureus <100 UFC/g. SALMONELLA spp assente in 25g. Listeria monocytogenes assente in 25 g. allevamenti indenni da Brucellosi e tubercolosi																																	
CARATTERISTICHE CHIMICHE (Valori medi su 100g di prodotto)	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">Valori nutrizionali</th> </tr> <tr> <th>Valori medi</th> <th colspan="2">Per 100g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valore energetico Kcal</td> <td>251</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Kj</td> <td>1041</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Proteine (g)</td> <td>14.4</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Carboidrati(g)</td> <td>2.2</td> <td></td> </tr> <tr> <td>di cui zuccheri(g)</td> <td>1.7</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grassi(g)</td> <td>20.5</td> <td></td> </tr> <tr> <td>di cui saturi (g)</td> <td>14.2</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sodio(g)</td> <td>0.018</td> <td></td> </tr> <tr> <td>di cui sale (g)</td> <td>0.04</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Umidità 61.9% Piombo <0.01 ppm Cadmio< 0.01ppm Mercurio <0.01ppm Pesticidi organoclorurati <0.01ppm</p>	Valori nutrizionali			Valori medi	Per 100g		Valore energetico Kcal	251		Kj	1041		Proteine (g)	14.4		Carboidrati(g)	2.2		di cui zuccheri(g)	1.7		Grassi(g)	20.5		di cui saturi (g)	14.2		Sodio(g)	0.018		di cui sale (g)	0.04	
Valori nutrizionali																																		
Valori medi	Per 100g																																	
Valore energetico Kcal	251																																	
Kj	1041																																	
Proteine (g)	14.4																																	
Carboidrati(g)	2.2																																	
di cui zuccheri(g)	1.7																																	
Grassi(g)	20.5																																	
di cui saturi (g)	14.2																																	
Sodio(g)	0.018																																	
di cui sale (g)	0.04																																	
PROCESSO PRODUTTIVO	COAGULAZIONE, SGRONDO, MATURAZIONE , FILATURA, SFILACCIAMENTO, CONDIMENTO CON PANNA, FORMATURA E CONFEZIONAMENTO																																	
ALLERGENI	<u>LATTE E LATTOSIO</u>																																	
TEMPERATURA CONSERVAZIONE	IN FRIGO A +4° C																																	
TEMPERATURA DI TRASPORTO	IN FRIGO A +4° C A +8°C																																	
STABILIMENTO DI PRODUZIONE N° RICONOSCIMENTO	IT 16 389 CE																																	
DESTINAZION DEL PRODOTTO	TUTTE LE CATEGORIE ADULTI E BAMBINI, SIA TAL QUALE CHE COTTO, (eccetto intolleranti al lattosio, e allergici alle proteine del latte vaccino)																																	
GIORNI DI VITA TOTALI	15 gg																																	
GIORNI GARANTITI ALLA CONSEGNA	12 gg																																	
DOPO APERTURA CONSUMARE ENTRO	2 gg																																	
IVA	5%																																	



IMBALLO PRIMARIO	Busta di plastica in PP bianca avvolta da finta foglia e legata con laccio all'apice, Vaschetta sigillata per alimenti/ Bustina per alimenti/ secchiello sigillato per alimenti
TIPO IMBALLO SECONDARIO	Polistirolo
PESO SINGOLO PEZZO	
PEZZI X IMBALLO N.	6
TIPO PALLET	EPAL
Prodotto conforme alle normative vigenti (D.Lgs. 109/92 e succ. agg. Reg.1169/2011/CE, D.Lgs.181/2003, Reg. CE 853/2004; D.CEE 13/2000; Reg.CEE 178/2002; Reg. 1441/2007/CEE; D.lgs. 178/2007) e confezionato con materiali idonei al contatto con gli alimenti come da REG (CE) N. 1935/2004. e Reg.2023/2006/CE, Reg. UE 10/2011	
L'AZIENDA SI RISERVA LA FACOLTA' DI APPORTARE, IN QUALSIASI MOMENTO, MODIFICHE AGLI ELEMENTI DELLA SCHEDA TECNICA LEGATE A VARIAZIONI TECNOLOGICHE DI PRODUZIONE	
Data di aggiornamento	17.07.2015
COMPILATORE	NOME E COGNOME Pasquale De Cillis

FIRMA De cillis Pasquale