



MARCHIO
DELIZIOSA

SCHEDA TECNICA: BURRATA FROZEN 125g

| | | | | | | |
|---|---|--|-----------|--|-----------|-----------|
| PRODOTTO | Prodotto: | BURRATA FROZEN DELIZIOSA Formaggio fresco a pasta filata con panna | | | | |
| | Formato: | 125g | | | | |
| | Codice EAN: | 8018731001359 PESO FISSO: SI | | | | |
| | Codice articolo: | 8807 | | | | |
| | ITF: | 08018731088077 | | | | |
| | Ingredienti: | LATTE pastorizzato, PANNA UHT 45% (PANNA , proteine del LATTE , addensante: amido modificato di mais; stabilizzanti: E407,E460; emulsionanti: E471, E472), regolatore di acidità: acido lattico, sale, caglio. ORIGINE DEL LATTE: ITALIA /PUGLIA - ORIGINE DELLA PANNA: ITALIA | | | | |
| | Origine del latte: | Italia | | | | |
| | Shelf-life: | 364 gg | | | | |
| | Lotto: | è rappresentato dalla prima cifra che identifica la tipologia del prodotto (XXXX). Le ultime tre cifre identificano il giorno progressivo del calendario Giuliano (XXXX). | | | | |
| | Confezione: | Il prodotto è confezionato in bicchiere di polipropilene termoformato con pellicola di plastica termosaldata. Dimensioni LxPxH: 9.5x9.5x7 cm IMBALLAGGI CONFORMI AI SENSI DEL DM 21.03.1973 e successive modifiche ed integrazioni; Reg. CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 10/2011. | | | | |
| | Imballo Secondario: | Cartoncino termoformato contenente 8 pezzi. Dimensioni LxPxH: 40x21x8 cm. Peso lordo: 2.4 Kg. | | | | |
| | Pallettizzazione: | Pallet EPAL. Dimensioni LxPxH:120x80x140 cm. Imballi per strato: 12. Numero strati: 15. Imballi per pallet: 180. | | | | |
| Conservazione: | Conservare nel congelatore a -18°C. Scongelare il prodotto in frigorifero a +4°C per almeno 48h. Una volta scongelato il prodotto (in confezione sigilata) può essere consumato entro 3 / 4 giorni. Una volta aperta la confezione consumare il prodotto interamente. | | | | | |
| Logistica: | Trasporto in automezzo frigorifero alla temperatura compresa -18°C | | | | | |
| CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO | Organolettiche: | Aspetto: superficie liscia e lucente, omogenea, di color bianco latte; pasta di struttura fibrosa; consistenza morbida e leggermente elastica. Odore: gradevole, con un caratteristico aroma di burro, tipico dei prodotti lattiero caseari freschi ottenuti da latte crudo e crema di latte. | | | | |
| | Microbiologiche: | Il prodotto rispetta i parametri ed i limiti microbiologici previsti dalla seguente normativa Comunitaria: Reg. CE 853/2004 ; Reg. CE 2073/2005 ; Reg. CE 1441/2007. Enterobatteri: < 100.000 ufc/g; Stafilococchi coagulasi positivi: <100 ufc/g; Listeria Monocitogenes: assente in 25g; Salmonella: assente in 25g | | | | |
| | Chimico-fisiche: | <i>umidità > 60 % (in peso)</i> <i>materia grassa > 50 % (sulla sostanza secca)</i> | | | | |
| | Valori nutrizionali per 100 g di prodotto: | Energia: 1054 kJ/255 kcal , grassi 23.9 g (di cui saturi 15.3 g); - carboidrati 2g (di cui zuccheri 2 g) - proteine 8g - sale 0.54 g | | | | |
| ALLERGENI (Dir. 2007/68/CE Reg.UE 1169/2011) | Allergene | si | no | Allergene | si | no |
| | Cereali contenenti glutine e prodotti derivati | | X | Frutta a guscio | | X |
| | Crostacei e prodotti a base di crostacei | | X | Sedano e prodotti a base di sedano | | X |
| | Uova e prodotti a base di uova | | X | Senape e prodotti a base di senape | | X |
| | Pesce e prodotti a base di pesce | | X | Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo | | X |
| | Arachidi e prodotti a base di arachidi | | X | Anidride solforosa e solfiti | | X |
| | Soia e prodotti a base di soia | | X | Lupini e prodotti a base di lupini | | X |
| | Latte e prodotti a base di latte | X | | Molluschi e prodotti a base di molluschi | | X |
| INFORMAZIONI GENERALI | Certificazioni: | BRC issue 7 - IFS issue 6 -Halal - BIO | | | | |
| | Bollo CE: | IT L547C CE | | | | |