



**MARCHIO**  
**DELIZIOSA**

**SCHEDA TECNICA: BURRATINA AFFUMICATA 125g**

<b>PRODOTTO</b>	Prodotto: BURRATINA Formaggio fresco a pasta filata affumicato naturalmente con trucioli di faggio con panna					
	Formato: 125g					
	Codice EAN: <b>8018731001366</b> PESO FISSO: SI					
	Codice articolo: 8749					
	ITF: 08018731087490					
	Ingredienti: <b>LATTE</b> pastorizzato, <b>PANNA</b> UHT 41%, correttore di acidità: acido lattico, sale, caglio. <b>ORIGINE DEL LATTE: ITALIA -PUGLIA</b>					
	T.M.C.: 21 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 termoformato in polistirene con pellicola di plastica termosaldata. Dimensioni DxH: 9.5x6 cm <b>DM 21.03.1973 e successive modifiche ed integrazioni; Reg. CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 10/2011).</b>					
	Imballo Secondario: Scatola in cartone contenente 8 pezzi. Dimensioni LxPxH: 39x20x8 cm. Peso lordo: 1.2 Kg.					
	Pallettizzazione: Pallet EPAL. Dimensioni LxPxH: 120x80x124 cm. Imballi per strato: 12. Numero strati: 12. Imballi per pallet: 144.					
	Conservazione: Conservare in frigorifero alla temperatura compresa tra 0°C e +4 °C					
	Logistica: Trasporto in automezzo frigorifero alla temperatura compresa tra 0°C e +4 °C					
<b>CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO</b>	Organolettiche: Aspetto: superficie liscia e lucente, omogenea, di color bianco latte; pasta di struttura fibrosa; consistenza morbida e leggermente elastica. Odore: delicato, gradevole, caratteristico dei prodotti lattiero caseari freschi ottenuti da latte crudo.					
	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. <b>Enterobatteri: &lt; 100.000 ufc/g; Stafilococchi coagulasi positivi: &lt;100 ufc/g; Listeria Monocitogenes: assente in 25g; Salmonella: assente in 25g.</b>					
	Chimico-fisiche: <i>umidità &gt; 60 % (in peso)</i> <i>materia grassa &gt; 40 % (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 2.0 g (di cui zuccheri 2.0 g)– proteine 8.0 g - sale 0.54 g					
<b>ALLERGENI (Dir. 2007/68/CE)</b>	<b>Allergene</b>	<b>si</b>	<b>no</b>	<b>Allergene</b>	<b>si</b>	<b>no</b>
	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
<b>INFORMAZIONI GENERALI</b>	Certificazioni: BRC issue 7 – IFS issue 6 –BIO					
	Bollo CE: IT L547C CE					