



## Burrata vaccina 2x125g Vaschetta 250g "Burrata Campana"

<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	Burrata vaccina 2x125g Vaschetta 250g "Burrata Campana"	
<b>GENERE PRODOTTO</b>	Formaggio fresco a pasta filata con panna	
<b>INGREDIENTI – ORIGINE E QUANTITÀ %</b>	<b>Latte</b> vaccino pastorizzato – Origine Italia – 59,399% <b>Panna</b> UHT – Origine Italia – 40% Sale – Origine Austria – 0,600% Caglio – Origine Italia – 0,001% Conservante: E202	
<b>PEZZATURA</b>	2x125g	
<b>PESO NETTO SGOCCIOLATO</b>	250g e	
<b>SHELF-LIFE</b>	21 giorni dalla data di spedizione.	
<b>TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE</b>	0 / +4 °C	
<b>CODICE ARTICOLO</b>	VS250BC01	
<b>BOLLO CE</b>	IT X8S8K CE	
<b>NOMENCLATURA DOGANALE</b>	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

<b>FORMA</b>	A sacchettino.
<b>ASPETTO ESTERNO</b>	Colore bianco porcellanato, crosta sottilissima di circa un millimetro con superficie liscia, mai viscida né scagliata.
<b>STRUTTURA DELLA PASTA</b>	A foglie sottili.
<b>SAPORE</b>	Gusto delicato, con una lieve nota acidula.
<b>ODORE</b>	Caratteristico.



## CARATTERISTICHE CHIMICHE

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



## Burrata vaccina 2x125g Vaschetta 250g "Burrata Campana"

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

ANALISI	U.M.	VALORI TARGET	RIFERIMENTO	METODO	FREQUENZA
STAFILOCOCCI COAGULASI-POSITIVI	ufc/g	10 - 10 <sup>2</sup> ufc/g	n=5, c=2	EN ISO 6888-1:2018	Mensile
E.COLI $\beta$ -GLUCURONIDASI +	ufc/g	10 <sup>2</sup> - 10 <sup>3</sup> 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)	$\mu$ 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 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)

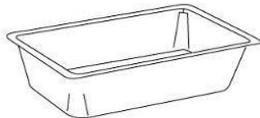
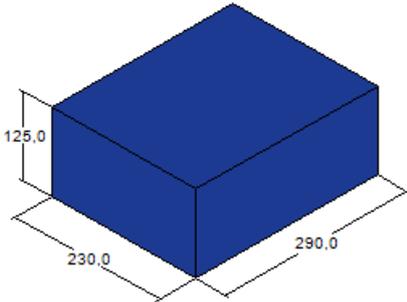
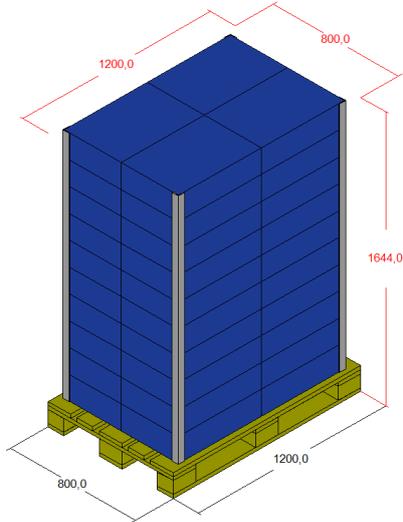
### INDICAZIONI DI CONSUMO

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



## Burrata vaccina 2x125g Vaschetta 250g "Burrata Campana"

### IMBALLAGGI – PALLETIZZAZIONE

<b>IMBALLO PRIMARIO</b>	Vaschetta in PP - Top PET+CAST	
<b>DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO</b>	mm 145x105x55h	
<b>TARA IMBALLO PRIMARIO</b>	12g	
<b>EAN PEZZO</b>	8023074004721	
<b>IMBALLO SECONDARIO</b>	Cartone ondulato	
<b>DIMENSIONI IMBALLO SECONDARIO</b>	mm 290x230x125	
<b>TARA IMBALLO SECONDARIO</b>	128g	
<b>UNITÀ PER COLLO</b>	8 unità	
<b>PESO NETTO TOTALE PER COLLO</b>	Totale 2 Kg netto sgocciolato	
<b>EAN CARTONE</b>	18023074004728	
<b>PALLET</b>	EURO/EPAL mm 1200x800	
<b>COLLI PER STRATO</b>	13	
<b>STRATI PER PALLET</b>	12	
<b>COLLI PER PALLET</b>	156	
<b>DIMENSIONI PALLET</b>	mm 1200x800x1644h	
<b>TOTALE PESO NETTO PRODOTTO PER PALLET</b>	312 Kg	