BURRATA AL TARTUFO

DENOMINAZIONE E CATEGORIA	**Formaggio fresco a pasta filata con crema di latte e tartufo.**
INGREDIENTI	**LATTE** pastorizzato, **CREMA DI LATTE UHT (30%)**, tritume di tartufo (1%) [tartufo nero *"Tuber aestivum Vittad"* (79%), acqua, tartufo bianco *"Tuber magnatum Pico"* (1%), sale, aroma] sale, correttore acidità: acido lattico, enzima coagulante.
ORIGINE LATTE	ITALIA (Reg. UE 775/2018)
TRATTAMENTO DEL LATTE	**LATTE** pastorizzato
ALLERGENI	**LATTE e derivati del LATTE naturalmente presenti (Reg. UE 1169/2011)**
LOTTO	Codice alfa-numeico che permette di identificare tutte le confezioni di prodotto ottenute nelle medesime condizioni
DATA DI SCADENZA O TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	Max 21gg a decorrere dalla data di produzione, in confezione sigillata, integra e conservata nelle corrette condizioni di temperatura.
SHELF LIFE MINIMA GARANTITA	18gg, in confezione sigillata, integra e conservata nelle corrette condizioni di max +4 °C.
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	Conservare in confezione integra e sigillata, a temperatura compresa tra 0 e 4°C. Una volta aperta la confezione conservare in frigo e consumare entro 2 giorni.
CONDIZIONI D'IMPIEGO E DI CONSUMO	Prodotto ready to eat. Da consumare tal quale o per preparazioni gastronomiche. Si consiglia di consumare il prodotto ad una temperatura compresa tra 15 e +20 °C
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Via Cavalieri del Lavoro, 88-90 - 70017 Putignano (BA). BOLLO CE - IT T5N8T CE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		CARATTERISTICHE FISICO/CHIMICHE	
Aspetto esterno:	Sacchetto di pasta filata fresca dal colore bianco crema. Superficie liscia, elastica, omogenea, lucida.	Conforme ai requisiti del Reg. CE 853/2004, Reg CE 2073/2005, Reg CE 1441/2007		Conforme a Reg.CE 470/2009, Reg.CE 165/2010 e Reg.UE 915/2023	
Aspetto interno e struttura:	Morbido ripieno con miscela di sfilacci di mozzarella e panna. Visibile presenza di tartufo.	Salmonella spp:	assente in 25g		
		Listeria monocytogenes:	assente in 25g	Umidità	65-70%
Sapore:	Lattico fresco, acidulo, sapido, con nota di tartufo ben riconoscibile	Staphylococcus coagulasi +:	n5; c2; m<10 ufc/g - M<100ufc/g	aw	0,97
Odore e aroma:	Nota di tartufo intensa ma delicata	E.coli:	n5;c2; m<100ufc/g - M<1.000ufc/g.	pH	6,5
		Lieviti	<1000 ufc/g		
		Muffe	<100 ufc7g		

IMBALLO PRIMARIO A CONTATTO CON L'ALIMENTO	Vaschetta (vs.) in polipropilene(PP) sigillato nella parte superiore con pellicola termosaldata (PET+PP).	7 OTHER 5 PP
	Barattolo in PP termoformato e sigillato nella parte superiore con tappo in PP	5 PP
	Tutti gli imballaggi sono conformi alla normativa Nazionale e Comunitaria (Reg.CE 10/2011; Reg.CE2023/2006; Reg.CE 1935/2004)	
IMBALLO SECONDARIO E TERZIARIO	Cartone(PAP)	20 PAP
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	Valori medi riferiti a 100g di prodotto edibile: Energia 1162 kJ-281 kcal ; Grassi 25 g, di cui acidi grassi saturi 13g; Carboidrati 1,7 g, di cui zuccheri 1,7g; Proteine 12 g; Sale 0,5 g.	
CERTIFICAZIONI	V-Label (Prodotti per consumatori vegetariani)	VEGETARIAN
CODICE INTRASTAT	04061050	

BURRATA AL TARTUFO

DENOMINATION AND CATEGORY	**Fresh stretched curd cheese with milk cream and truffle**
INGREDIENTS	Pasteurized **MILK, UHT MILK CREAM (30%)**, truffle scraps (1%) [black truffle *"Tuber aestivum Vittad* . (79%), water, white truffle *"Tuber magnatum Pico* (1%), salt, aroma], salt, acidity regulator: lactic acid, coagulating enzyme. Preservative: potassium sorbate.
MILK ORIGIN	ITALY (Reg. UE 775/2018)
MILK TREATMENT	Pasteurized **MILK**
ALLERGENS	**MILK and natural MILK DERIVATES (Reg.UE 1169/2011)**
BATCH	Alphanumeric code that identifies product packages obtained under the same conditions.
EXPIRY DATE OR MINIMUM TERM OF CONSERVATION	Entry 21 days starting from the production date, in intact and sealed package, conserved in correct temperature conditions.
SHELF LIFE GUARANTEED UPON DELIVERY	18 days, in sealed and intact packaging, when stored in the correct temperature conditions of max +4°C.
STORAGE CONDITIONS	To be conserved in sealed and intact package at a temperature ranging between 0°C and 4°C. it is recommended to consume the product within 2 days starting from package opening.
CONSUPTION CONDITIONS	Ready to eat product. To be consumed as is or for gastronomic preparations. It is recommended to serve and consume the product at a temperature ranging between +15°C and +20°C
PRODUCTION PLANT	Via Cavalieri del Lavoro, 88-90 - 70017 Putignano (BA). BOLLO CE - IT T5N8T CE

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS		MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS		PHYSICO-CHEMICALCHARACTERISTICS	
External appearance:	Stretched curd cheese bag with a cream white color. Smooth, uniform and elastic outer layer.	In compliance with Reg. CE 853/2004, Reg.CE 2073/2005, Reg. CE 1441/2007.		In compliance with Reg.CE 470/2009, Reg.CE 165/2010 and Reg.UE 915/2023	
Internal appearance and texture:	stuffed with and mozzarella strips and cream. Visible the presence of truffle	Salmonella spp:	Absent in 25g		
		Listeria monocytogenes:	Absent in 25g	Humidity	65-70%
Flavor:	fresh, milky, sourish, savory with clearly recognizable truffle note	Staphylococcus coagulasi +:	n5 - c2 - m<10 ufc/g - M<100ufc/g	aw	0,97
Smell and Aroma:	Intense but delicate truffle note	E.coli:	n5 - c2 - m<100ufc/g - M<1000ufc/g.	pH	6,5
		Yeasts	<1000 ufc/g		
		Molds	<100 ufc7g		

PRIMARY PACKAGING (IN CONTACT WITH FOOD)	Tray (vs.) in polypropylene PP and thermoformed on the top with heat- sealed film(PET+PP).	7 OTHER 5 PP
	Cup(bicc) in polypropylene PP and cap in PP.	5 PP
	All packages are in compliance with National and Community legislation (Reg.CE 10/2011; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 1935/2004)	
SECONDARY AND TERTIARY PACKAGING	Carton Box (PAP)	20 PAP
NUTRITIONAL FACTS	Average values per 100g of edible product: Energy 1162kJ-281kcal ; Total fat25 g, of which satureted fatty acids 13 g; Total carbohydrates 1,7 g, of which sugar 1,7 g; Protein 12 g; Salt 0,5 g.	
CERTIFICATIONS	V-Label (Products for vegetarian consumers)	VEGETARIAN
HS CODE (COMMODITY CODE)	04061050	

D'AMBRUOSO FRANCESCO SRL
sede legale in VIA CAVALIERI LAVORO n.c.
70017 PUTIGNANO (BA) - ITALIA
TEL + 39 0804058380 - www.caseificioartigiana.it
Per info ordini clienti: commerciale@caseificioartigiana.it

IT T5N8T CE

BURRATA AL TARTUFO

Codice articolo	Nome articolo (vs = vaschetta; cf. = confezione)	Peso fisso(F); Peso variabile (V); Vendita al pezzo (PZ)	Peso netto sgocciolato Unità d'ordine	Peso lordo unità d'ordine (kg)	Dimensione unità d'ordine (B x L x H cm)	Peso unità consumatore (peso netto	Peso lordo unità consumatore	Dimensione (B x L x H cm) Unità consumatore	Composiz. pallet (n. colli strato X n. strati)	Codice EAN unità vendita / consumatore	Codice EAN imballo secondario	Codice EAN imballo terziario	Note
Item code	Item name (vs = trays; cf. = order unit;)	Fixed weight(F); Variable weight (V); Sold by the piece (PZ)	Drained Netweight of order unit	Gross weight of order unit (kg)	Order unit size (B x W x H cm)	Weight consumer unit (drained net weight)	Gross weight consumer unit	Size consumer unit (B x W x H cm)	Pallet composition (n.order unit for layer X n. layer)	EAN code consumer unit (first package)	EAN code second package	EAN code third package	Note
006-54	Burrata al tartufo 125 g vs 250 g al pz (cf 10 vs) AR	PZ	2,5kg (10vs x 250 g)	5,8Kg	30 x 27 x 15	250 g	600 g	17 x 12 x 6	12 X 10	8032603109073	(02)18032603109070 (15)(3103)(37)(10)		
006-176	Burrata al tartufo 1 kg (cf.5pz) AR	PZ	5kg (5pz x 1kg)	7,5 Kg	40 x 30 x 17	1kg	1,5Kg	12x12x14	8 X 10	8032603109080	(02)18032603109087 (15)(3103)(37)(10)		
006-55	Burrata al tartufo 500g (cf.4pz) AR	PZ	2,0 kg (4 pz x 500g)	3,3 Kg	30 x 27 x 15	0,5kg	800g	10x10x10	12 X 10	8032603109097	(02)18032603109094 (15)(3103)(37)(10)		

L'azienda D'AMBRUOSO FRANCESCO SRL opera con un sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare certificato dal DNV BUSINESS ASSURANCE ITALY SRL in conformità alla norma UNI EN ISO 22000:2018 ed agli Standards GLOBAL SAFETY STANDARD (BRC-British Retail Consortium) ed IFS-International Food Standard.

D'AMBRUOSO FRANCESCO SRL
sede legale in VIA CAVALIERI LAVORO n.c.
70017 PUTIGNANO (BA) - ITALIA
TEL + 39 0804058380 - www.caseificioartigiana.it
Per info ordini clienti: commerciale@caseificioartigiana.it

IT T5N8T CE

B4. BURRATA AL TARTUFO Rev.0 del 11/06/2024