



Scheda Prodotto Stracciatella di Burrata

Revisione n. 9 del 16/09/2021



DESCRIZIONE: Combinazione di fili di mozzarella e panna, dal gusto prelibato e fresco.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Delicata e cremosa al gusto, fragrante con un vago sentore di fermenti lattici.

INGREDIENTI: Latte vaccino pastorizzato, **panna** sale, caglio. Senza aggiunta di conservanti.

ALLERGENI: Latte e derivati, lattosio e proteine del latte vaccino.

OGM: il prodotto non contiene OGM (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003).

Caratteristiche chimico-fisiche medie	
Ph	6,1 ± 0,2
Umidità	62% ± 2
Grasso min/s.s	60%

Caratteristiche microbiologiche	
Coliformi	<100 ufc/g
Escherichia coli	<100 ufc/g
Stafilococchi coagulasi +	<100 ufc/g
Salmonella Spp	assente
Listeria Spp	assente

Valori medi nutrizionali per 100 g	
Valore energetico	Kcal 271 - Kj 1123
Grassi Di cui acidi grassi saturi	g 24 g 17
Carboidrati Di cui zuccheri	g 4,5 g 2,6
Proteine	g 10
Sale	g 0,2



Scheda Prodotto
Stracciatella di Burrata



Revisione n. 9 del 16/09/2021

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: In frigorifero +1/+4° C.
SHELF LIFE (MINIMA DALLA DATA DI PRODUZIONE): 20 giorni.

IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITA': Ogni prodotto riporta in etichetta il numero di lotto e la data di scadenza. Lotto e data di scadenza sono ripetuti anche sul documento di trasporto. La ricerca di un lotto fornisce informazioni immediate sulle quantità prodotte e vendute degli articoli interessati e dei clienti destinatari degli stessi prodotti. Il sistema di rintracciabilità si aggancia alle modalità di produzione fino ad arrivare alle materie prime e agli imballaggi.

Caratteristiche logistiche (imballaggio primario)	Confezione
Peso Netto	250 g
Dimensioni indicative confezione	110 x 110 x 55 mm
Imballaggio primario	Vasetto termosaldato in atmosfera protettiva
Codice	3947
EAN 13	8000308000841
EAN 14	08000308000841

Caratteristiche logistiche (imballaggio secondario)	
Composizione imballo	16 pezzi
Misure scatola	340 x 260 x h 120 mm
Pallet	EPAL 800 x 1200 mm
Composizione pallet	9 scatole per piano per 10 piani
Trasporto	Automezzo dotato di cella frigorifera. Temperatura di trasporto da +1° a +4° C.

SERVIZIO VETERINARIO COMPETENTE PER IL CONTROLLO: AZIENDA per i SERVIZI SANITARI del TRENTO U.O. N.2 TRENTO