

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO****PRODUCT DATA SHEET**

Data emissione : 26/10/2020

Revisione : 00

Scheda n ° 1

DENOMINAZIONE PRODOTTO /PRODUCT NAME

BURRATA

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Nome / name	paese origine / country of origin	percentuale / rate
Latte / Milk	Italy	74.56%
Panna UHT /UHT cream	Italy	25%
a.lattico / lactic acid	Italy /UE	0.1%
Sale / salt	Italy	0.4%
Caglio / rennet	Italy /UE	0.01%

DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

Formaggio a pasta filata a forma "a sacco" contenente una miscela di pasta filata morbida, ridotta a piccole sfilacciate, e panna.

String cheese a Sack" shape containing a mixture of soft pasta filata, reduced to minute frays, and cream.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

ASPETTO / APPEARANCE : regolare , rotondeggiante a forma di sacco con o senza chiusura apicale/ regular , roundish bag-shaped with or without apical closure.

SUPERFICIE / SUPERFICIES : liscia / smooth

COLORE /COLOUR : bianco / white

SAPORE:/ TASTE : sapore classico del latte fresco con un richiamo alla cremosità e sapore della panna /

Classic taste of fresh milk with a reference to creaminess and taste of cream

ODORE / SMELL : fresco e delicato



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

PRODUCT DATA SHEET

Data emissione : 26/10/2020

Revisione : 00

Scheda n ° 1

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL VALUES

Valori medi per 100 g di prodotto / Average values per 100 g of product

PARAMETERS	UNITA' DI MISURA	AVERAGE VALUE
Energy value	Kcal/100g	212
	KJ/100g	881
Fats	g/100g	17
of which saturated	g/100g	12
Carbohydrates	g/100g	0,8
of which sugars	g/100g	0,8
Protein	g/100g	14
Salt	g/100g	0,4

CARATTERISTICHE CHIMICHE / FISICHE/ MICROBIOLOGICHE - CHEMICAL / PHYSICAL / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

PARAMETERS	UNITA' DI MISURA	AVERAGE VALUE
Umidità/Humidity	%	65



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

PRODUCT DATA SHEET

Data emissione : 26/10/2020

Revisione : 00

Scheda n ° 1

Escherichia Coli	u.f.c/g	Nei limiti di legge
Staphylococcus aureus	u.f.c/g	Nei limiti di legge
Salmonella	u.f.c/25g	Assente
Listeria Monocytogenes	u.f.c/25g	Assente

PESO NETTO / NET WEIGHT = 125g

SHELF LIFE 18gg- 18days

CARATTERISTICHE IMBALLAGGIO PRIMARIO / CHARACTERISTICS OF PRIMARY PACKAGING

- 2 pezzi in vaschetta da 250g in polipropilene con pellicola termosaldata;

Tutti gli imballaggi utilizzati sono idonei al contatto alimentare ai sensi del Reg UE 10/2011; Reg UE 1935/2004 ;

- 2 pieces in 250g polypropylene tray with heat-sealed film;
- All packaging used is suitable for food contact according to EU Reg 10/2011; EU Reg 1935/2004 ;

CONSERVAZIONE / STORAGE: In frigorifero tra 0 e +4°C / In the refrigerator between 0 and +4°C

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO CON LOTTO/ PRODUCT IDENTIFICATION WITH BATCH : es.

10411617

1= ultima cifra dell'anno corrente

04 = mese di riferimento produzione


116 = giorno di produzione secondo calendario giuliano

17= settimana di produzione secondo calendario giuliano

1 = last digit of the current year

04 = production reference month

116 = production day according to Julian calendar

	<p>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</p> <p>PRODUCT DATA SHEET</p>	<p>Data emissione : 26/10/2020 Revisione : 00 Scheda n ° 1</p>
---	--	--

17= week of production according to Julian calendar

CODICE EAN DEL PRODOTTO/ PRODUCT EAN CODE: da concordare

ALLERGENY		
Rispetto dalla direttiva 2003/89/CE e Reg UE 1169/11 e successive modifiche e integrazioni ;		
	PRESENTE : SI / NO	DICHIARATO IN ETICHETTA
Cereali contenenti glutine	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova.	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce, tranne	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte	SI	SI
Frutta a guscio	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO



SCHEDA TECNICA PRODOTTO


PRODUCT DATA SHEET

Data emissione : 26/10/2020

Revisione : 00

Scheda n ° 1

Molluschi e prodotti a base di molluschi.	NO	NO
ALLERGENS		
Compliant with Directive 2003/89/EC and EU Reg 1169/11 and subsequent amendments and additions.		
	PRESENT: YES / NO	DECLARED ON THE LABEL
Cereals containing gluten	NO	NO
Crustaceans and products based on crustaceans	NO	NO
Eggs and egg products	NO	NO
Fish and fish products, except	NO	NO
Peanuts and products thereof	NO	NO
Soybeans and products thereof	NO	NO
Milk and milk products	YES	YES
Nuts	NO	NO
Celery and products based on celery	NO	NO
Mustard and products based on mustard	NO	NO
Sulfur dioxide and sulfites	NO	NO
Lupin and products thereof	NO	NO
Molluscs and products based on molluscs	NO	NO

	<p>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</p> <p>PRODUCT DATA SHEET</p>	<p><i>Data emissione : 26/10/2020</i> <i>Revisione : 00</i> <i>Scheda n ° 1</i></p>
---	--	---

Tutti i prodotti sono esenti da OGM ai sensi del Reg. CE 1829 -1830 DEL 2003;

All products are GMO-free according to EC Regulation 1829 -1830 of 2003;

DESTINAZIONE D'USO / DESTINATION OF USE:

Prodotto di consumo umano di massa,

Si precisa che il prodotto non destinato a categorie particolari di consumatori. (vedere l'indicazione dell'allergene di cui sopra).

Product of mass human consumption,

It should be noted that the product is not intended for particular categories of consumers. (see allergen claim above