

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO PRODUCT DATA SHEET	Data emissione: 26/10/2020 Revisione: 00 Scheda n ° 6
---	---	---

DENOMINAZIONE PRODOTTO /PRODUCT NAME
BURRATA AL TARTUFO

INGREDIENTI / INGREDIENTS		
Nome / name	paese origine / country of origin	percentuale / rate
Latte / Milk	Italy	69.56%
Panna UHT /UHT cream	Italy	25%
Tartufo /truffle	Italy / Ue	5%(tuber aestivum vitt.)
Sale / salt	Italy	0.33%
a.lattico / lactic acid	Italy /UE	0.1%
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 sfilacciatore, panna e tartufo. String cheese a Sack" shape containing a mixture of soft pasta filata, reduced to minute frays, cream and truffle.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS
ASPETTO / APPEARANCE : regolare , rotondeggiante a forma di sacco senza chiusura apicale/ regular , roundish bag-shaped without apical closure.
SUPERFICIE / SUPERFICIES : liscia / smooth
COLORE /COLOUR : bianco (con scagliette marroni) / white(with brown slivers)
SAPORE:/ TASTE : sapore classico del latte fresco con un richiamo alla cremosità e sapore della panna e al pronunciato e inconfondibile sapore del tartufo . classic taste of fresh milk with a reference to the creaminess and flavour of cream and the pronounced and unmistakable taste of truffle .

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO PRODUCT DATA SHEET	<i>Data emissione: 26/10/2020</i> <i>Revisione: 00</i> <i>Scheda n ° 6</i>
---	--	---

ODORE / SMELL : fresco e delicato / fresh and delicate

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL VALUES		
Valori medi per 100 g di prodotto / Average values per 100 g of product		
PARAMETERS	UNIT OF MEASUREMENT	AVERAGE VALUE
PARAMETRI	UNITÀ DI MISURA	VALORE MEDIO
Energy value-ENERGIA	Kcal/100g	216
	KJ/100g	904.35
Fats-GRASSI	g/100g	17.63
of which saturated- GRASSI SATURI	g/100g	11.56
Carbohydrates-CARBOIDRATI	g/100g	0,88
of which sugars- DI CUI ZUCCHERI	g/100g	0,785
Protein- PROTEINE	g/100g	13.43
Salt-SALE	g/100g	0,43

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

PARAMETERS	UNITA' DI MISURA	AVERAGE VALUE
PARAMETRI	UNITÀ DI MISURA	VALORE MEDIO

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO PRODUCT DATA SHEET	<i>Data emissione: 26/10/2020</i> <i>Revisione: 00</i> <i>Scheda n ° 6</i>
---	--	---

Umidità/Humidity	%	65
Escherichia Coli	u.f.c/g	Nei limiti di legge/Within legal limits
Staphylococcus aureus	u.f.c/g	Nei limiti di legge/ Within legal limits
Salmonella	u.f.c/25g	Assente/ Absent
Listeria Monocytogenes	u.f.c/25g	Assente/ Absent

PESO NETTO / NET WEIGHT = 125g

SHELF LIFE :21 gg-21days

CARATTERISTICHE IMBALLAGGIO PRIMARIO / CHARACTERISTICS OF PRIMARY PACKAGING

1 pezzo in barattolo 125g in polipropilene con pellicola termosaldada

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

1 piece in 125g polypropylene cup 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.
00100902
0 = ultima cifra dell'anno corrente

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO PRODUCT DATA SHEET	<i>Data emissione: 26/10/2020</i> <i>Revisione: 00</i> <i>Scheda n ° 6</i>
---	--	---

01 = mese di riferimento produzione 009 = giorno di produzione secondo calendario giuliano 02 = settimana di produzione secondo calendario giuliano 0 = last digit of the current year 01= production reference month 009 = production day according to Julian calendar 02= week of production according to Julian calendar
--

CODICE EAN DEL PRODOTTO/ PRODUCT EAN CODE:
--

ALLERGENI 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

	SCHEMA TECNICA PRODOTTO PRODUCT DATA SHEET	<i>Data emissione: 26/10/2020</i> <i>Revisione: 00</i> <i>Scheda n ° 6</i>
---	--	---

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
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

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO PRODUCT DATA SHEET	<i>Data emissione: 26/10/2020</i> <i>Revisione: 00</i> <i>Scheda n ° 6</i>
---	--	---

Lupin and products thereof	NO	NO
Molluscs and products based on molluscs	NO	NO

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