

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO PRODUCT DATA SHEET	Data emissione : 26/10/2020 Revisione : 00 Scheda n ° 3
---	---	---

DENOMINAZIONE PRODOTTO /PRODUCT NAME
BURRATA AFFUMICATA

INGREDIENTI / INGREDIENTS		
Nome / name	paese origine / country of origin	percentuale / rate
Latte / Milk	Italy	74.56%
Panna /UHT cream	Italy	25%
Sale / salt	Italy	0.33%
a.lattico / lactic acid	Italy /UE	0.1%
Caglio / rennet	Italy /UE	0.01%
Aroma di fumo	Italy /UE	

DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION
Formaggio a pasta filata a Forma "a sacco" contenente una miscela di pasta filata morbida, ridotta a piccole sfilacciatore, 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 senza chiusura apicale/ regular, roundish bag without apical closure
SUPERFICIE / SUPERFICIES: liscia / smooth
COLORE /COLOUR: ambra /amber
SAPORE:/ TASTE: sapore classico dell'affumicatura con un richiamo alla cremosità e sapore dell'aroma di fumo / savour fumée classique avec un soupçon d'onctuosité et un arôme de fumée
ODORE / SMELL: intenso / vivid

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO PRODUCT DATA SHEET	<i>Data emissione : 26/10/2020</i> <i>Revisione : 00</i> <i>Scheda n ° 3</i>
---	--	---

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	0,33

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

PARAMETERS	UNITA' DI MISURA	AVERAGE VALUE
Umidità	%	65
Escherichia Coli	u.f.c/g	Nei limiti di legge
Staphylococcus aureus	u.f.c/g	Nei limiti di legge

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO PRODUCT DATA SHEET	<i>Data emissione : 26/10/2020</i> <i>Revisione : 00</i> <i>Scheda n ° 3</i>
---	--	---

Salmonella	u.f.c/25g	Assente
Listeria Monocytogenes	u.f.c/25g	Assente

PESO NETTO / NET WEIGHT = 250g

SHELF LIFE:18 gg-18/days

CARATTERISTICHE IMBALLAGGIO PRIMARIO / CHARACTERISTICS OF PRIMARY PACKAGING

1 pezzo 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;

1 piece in 250g polypropylene ttray 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

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

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO PRODUCT DATA SHEET	<i>Data emissione : 26/10/2020</i> <i>Revisione : 00</i> <i>Scheda n ° 3</i>
---	--	---

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
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		

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO PRODUCT DATA SHEET	<i>Data emissione : 26/10/2020</i> <i>Revisione : 00</i> <i>Scheda n ° 3</i>
---	--	---

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

<i>Tutti i prodotti sono esenti da OGM ai sensi del Reg. CE 1829 -1830 DEL 2003;</i> <i>All products are GMO-free according to EC Regulation 1829 -1830 of 2003;</i>
--

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO PRODUCT DATA SHEET	<i>Data emissione : 26/10/2020</i> <i>Revisione : 00</i> <i>Scheda n ° 3</i>
---	--	---

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).