

BURRATA DI BUFALA 125 GR VASETTO/TUB/VERRE



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:		REV: 6	
TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:		Date: 1/2/2023	
FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:		Page: 1/3	
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	PRODUCTION SITE	SITE DE PRODUCTION	
n° di Riconoscimento	Sanitary Mark	Marque de Salubrité	IT 15 630 CE
Accreditamenti e Certificazioni	Accreditations and Certifications	Accreditations and Certifications	BRC, IFS
PRODOTTO	PRODUCT	PRODUIT	
Codice Prodotto	Product Code (Italy/others)	Code de commande (Italie/autres)	BU125V1D
Peso Netto sgocciolato (g)	Drainet net Weight (g)	Poids Net Egoutté (g)	125
Peso prodotto + liquido di gov (g)	Total Net Weight (g)	Poids Total (g)	250
Peso Lordo (g)	Gross Weight (g)	Poids Brut (g)	257
Tipo Confezionamento	Packaging	Conditionnement	Vasetto pelabile/ Tub/Verre
Ingredienti	Ingredients	Ingrédients	Latte di bufala, panna vaccina UHT, sieroinnesto, sale, caglio. Conservante: sorbato di potassio. Origine del latte: ITALIA Buffalo's milk, cow's cream UHT, natural whey-inoculation, salt, rennet. Preservative: Potassium sorbate Lait de Bufflonne pasteurisé, crème de vache UHT, lactosérum inoculé naturel, sel, présure. Preservative: Sorbate de potassium
% grasso s.s.	% Fat in Dry Matter	% de matière grasse sur sec	min 52%
Temperatura di Conservazione	Keeping Temperature	Temperature de Conservation	max + 4 °C
Da consumare entro: (giorni da prod.)	Use by date: (days from prod.)	A consommer jusqu'au: (jours à partir de la prod.)	25 gg
IMBALLAGGIO PRIMARIO	PRIMARY PACKAGING	EMBALLAGE DE VENTE	
Tipo, Composizione, peso (g)	Type, Composition, Weight (g)	Type, Composition, Poids (g)	vasetto/tub/verre , PP, 14g + top PET/CAST 1g
Dimensioni* esterne (mm)	External dimensions* (mm)	Dimensions* extérieures (mm)	Øinf.75xØsup.95x65h
Codice EAN	EAN Code	Gencode	8032891701331
IMBALLO	CASE	CARTON	
Tipo Imballo, peso (g)	Type, Weight (g)	Type, Poids (g)	cardboard box, 140gr
Codice ITF	ITF Code	ITF Code	08032891704073
Pezzi per imballo	Pieces per case	Produits per carton	8
Dimensioni* dell'imballo (cm)	Case dimensions* (cm)	Dimensions du carton* (cm)	40x20x7,5
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	1
Peso Lordo (kg)	Gross Weight (kg)	Poids Brut (kg)	2.112
PALLET	PALLET	PALETTE	
Numero di strati per pallet	Number of layers per pallet	Nombre de couches/ palette	16
Numero di imballi per strato	Number of cartons per layer	Nombre de cartons/ couche	12
Numero di imballi per pallet	Number of cartons per pallet	Nombre de cartons/ palette	192
Dimensioni* (cm) pallet incluso	Dimensions* (cm) pallet included	Dimensions* (cm) palette comp.	120 x 80 x 105
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	192
Peso Lordo (kg) pallet incluso	Gross Weight (kg) pallet included	Poids Brut (kg) palette incluse	420.504
Note	Notes	Notes	
(*) Lunghezza x Larghezza x Altezza	(*) Length x Width x Height	(*) Longueur x Largeur x Hauteur	

BURRATA DI BUFALA

125 GR VASETTO/TUB/VERRE



SCHEDA TECNICA EMessa DA:

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

RSQ

REV:

Date:

Page:

6

1/2/2023

2/3

PRODOTTO	PRODUCT	PRODUIT		
Descrizione generale	General Description	Description Generale	Formaggio fresco a pasta filata con ripieno di mozzarella di bufala e panna UHT. Fresh "pasta filata" cheese stuffed with small pieces of buffalo' milk mozzarella and UHT cream. fromage frais en pâte filée farci avec mozzarella de bufflonne et crème UHT.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES		
Forma	Shape	Forme	Tonda /Round / ronde	
Aspetto esterno	Outer Appereance	Aspet Exterieur	Pelle sottilissima, colore bianco /Thin, white rind/peau mince couleur blanche	
Sapore	Taste	Saveur	Caratteristico e delicato Characteristic and delicate distinctif et délicate	
Odore	Smell	Odeur	Latte/milk/lait	
Consistenza	Texture	Consistance	Leggermente elastica e morbida Lightly elastic and soft Légèrement élastique et doux	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES	Valore Medio Average Valeur Moyen	Tolleranza Tolerance ±
Umidità	Moisture	Humidité	59.5	1.5
Residuo Secco	Dry Matter	Matière Seche	40.5	1.5
Grasso s.t.q.	Fat	Matière Grasse	25	2
Grasso s.s.	Fat in Dry Matter	Gras sur Sec		min 52
Sale	Salt	Sel	0.41	0.2
pH	pH	pH	5.9	0.2
Caratteristiche chimico-fisiche: valori riferiti al momento del confezionamento				
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	*Target	Valori sul mercato
<i>Escherichia coli</i>	<i>Escherichia coli</i>	<i>Escherichia coli</i>	< 10	
<i>Staph. aureus</i> coag+	<i>Staph. aureus</i> coag+	<i>Staph. aureus</i> coag+	< 10	
<i>Salmonella</i> spp.	<i>Salmonella</i> spp.	<i>Salmonella</i> spp.	ass/25g	
<i>Listeria monocytogenes</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>	ass/25g	<100 ufc/g
Caratteristiche microbiologiche: valori riferiti al momento del confezionamento				
* valori di riferimento al confezionamento. Criteri di sicurezza alimentare in conformità al REG CE 1441/2007				
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	NUTRITIONAL INFORMATION	INFORMATIONS NUTRITIONELLES	Valori medi per 100g Average values per 100g Valeurs moyens par 100g	
Valore energetico (kJ)	Energy (kJ)	Valeur énergétique (kJ)	1,262	
Valore energetico (kcal)	Energy (kcal)	Valeur énergétique (kcal)	305	
Grassi (g)	Fat (g)	Lipides (g)	28.0	
di cui saturi (g)	saturated fat (g)	Lipides saturees (g)	18.0	
Carboidrati (g)	Carbohydrates (g)	Glucides (g)	1.3	
di cui zuccheri	sugar (g)	sucre (g)	1.3	
Proteine (g)	Protein (g)	Protéines (g)	12.0	
Sale (g)	Salt (g)	Sel (g)	0.25	

BURRATA DI BUFALA 125 GR VASETTO/TUB/VERRE



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

RSQ

REV:

6

Date:

1/2/2023

Page:

3/3

ALLERGENI PRINCIPALI il prodotto è esente da:	MAIN ALLERGENS the product is free from:	ALLERGENES PRINCIPAUX le produit ne contient pas de:	SI/YES/ OUI	NO/NO/ NON
Cereali e prodotti derivati di: frumento, orzo, segale, avena, farro, riso, grano saraceno	Cereals & derivatives from: wheat, corn, barley, oats, rye	céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	X	
Lupino e derivati	Lupin & derivatives	Lupin et produits à base de lupin	X	
Molluschi e/o derivati	Molluscs and products thereof	Mollusques et produits à base de mollusque	X	
Crostacei e/o derivati	Crustaceans & derivatives	crustacés et produits à base de crustacés	X	
Uova e/o derivati	Egg , egg products & derivatives	oeufs et produits à base d'œufs	X	
Pesce e/o derivati	Fish & derivatives	poissons et produits à base de poissons	X	
Arachide e/o derivati	Peanuts & derivatives	arachides et produits à base d'arachides	X	
Soia e prodotti a base di soia	Soybeans & derivatives	soja et produits à base de soja	X	
Latte e/o derivati	Milk , milk products & derivatives	lait et produits à base de lait (y compris le lactose)		X latte di bufala buffalo's
Noci e/ derivati di: mandorle, noci, nocciole, noci del Brasile, noci di pècan, noci di anacardio, noci di macadamia, pinoli, pistacchi	Nuts & derivatives	fruits à coque , à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pècan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland et produits à base de	X	
Sedano e derivati	Celery & derivatives	céleri et produits à base de céleri	X	
Senape e prodotti a base di senape	Mustard & derivatives	moutarde et produits à base de moutarde	X	
Semi e prodotti derivati di: sesamo, senape, lupino, papavero, ...	Sesame seed & derivatives	graines de sésame et produits à base de graines de sésame	X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg ou 10 mg/l espressi in SO2	Sulfur dioxide and sulfite in superior concentrations to 10 mg/kgs or 10 express mg/l in SO2	anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO2	X	