SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

DENOMINAZIONE PRODOTTO: Burratina

TIPOLOGIA DI PRODOTTO: Formaggio a pasta filata a forma di sacco contente una miscela di pasta filata morbida, ridotta a minuti sfilacci, e panna.

INGREDIENTI: Latte, panna UHT, sale, caglio, regolatore di acidità: E270.

Senza conservanti aggiunti.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Prodotto a pasta bianca, consistenza morbida, gusto delicato.

ALLERGENE : **LATTE**

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA

VALORI NUTRIZIONALI- NUTRITIONALVALUES

Valori medi per 100 g di prodotto

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE MEDIO
Valore energetico	Kcal/100g KJ/100g	212 881
Grassi di cui saturi	g/100g g/100g	17 12
Carboidrati di cui zuccheri	g/100g g/100g	0,8 0,8
Proteine	g/100g	14
Sale	g/100g	0,33

CASEIFICIO MALDERA S.r.l. *SEDE: Viale delle Industrie, 2 Corato (BA)*	*SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO*

CARATTERISTICHE CHIMICHE

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE MEDIO
Umidità	%	65

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE
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

STOCCAGGIO: In frigorifero tra 0 e +4°C

SHELF LIFE': 18 giorni

FORMATO: 125 g

IMBALLO: barattolo in polipropilene con pellicola plastica termosaldata

IMBALLO SECONDARIO: 24 pezzi in box di polistirolo

DESTINAZIONE D'USO: Prodotto di largo consumo, non destinato a categorie speciali di consumatori.

(vedi indicazione **allergene** sopra)