



Scheda Tecnica / Technical Sheet

BURRATA CONGELATA**FROZEN BURRATA**^(Eng)

50g x 4

cod. 090759

◆ **Lotto / Lot**

Numero progressivo relativo al giorno di produzione preceduto dall'anno in corso
Serial number relevant to production day preceded by the current year

◆ **Denominazione legale di vendita / Legal sales denomination**

Burrata Congelata / Frozen Burrata

◆ **Descrizione prodotto / Product Description**

Formaggio a pasta filata con cuore di panna congelata / Frozen spun paste cheese with cream heart

◆ **Ingredienti / Ingredients**

LATTE vaccino pastorizzato, PANNA UHT 35% (PANNA, LATTE, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, esteri lattici, stabilizzanti: gomma xantan, carragenina E407), sale, caglio, correttore di acidità E330.

Pasteurized cow's MILK, UHT CREAM 35% (CREAM, MILK, emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids, lactic ester, stabilizers: xantan gum, carrageenan E407), salt, rennet, acidity regulator E330.

Origine del Latte: ITALIA / Milk Origin :ITALY

◆ **Allergeni / Allergens**

Latte e suoi derivati / Milk and derivatives

◆ **Durata di conservazione / Shelf life**

12 mesi / months

◆ **Temperatura di conservazione e Modalità di impiego / Storage conditions and instructions for use**

Temperatura di stoccaggio e trasporto a -18 ° C. Scongellare mantenendo in frigorifero a + 4 ° C per circa 24 ore.

Una volta scongelato non ricongelare ma conservare in frigorifero a + 4 ° C e consumare il prodotto entro 2 giorni.

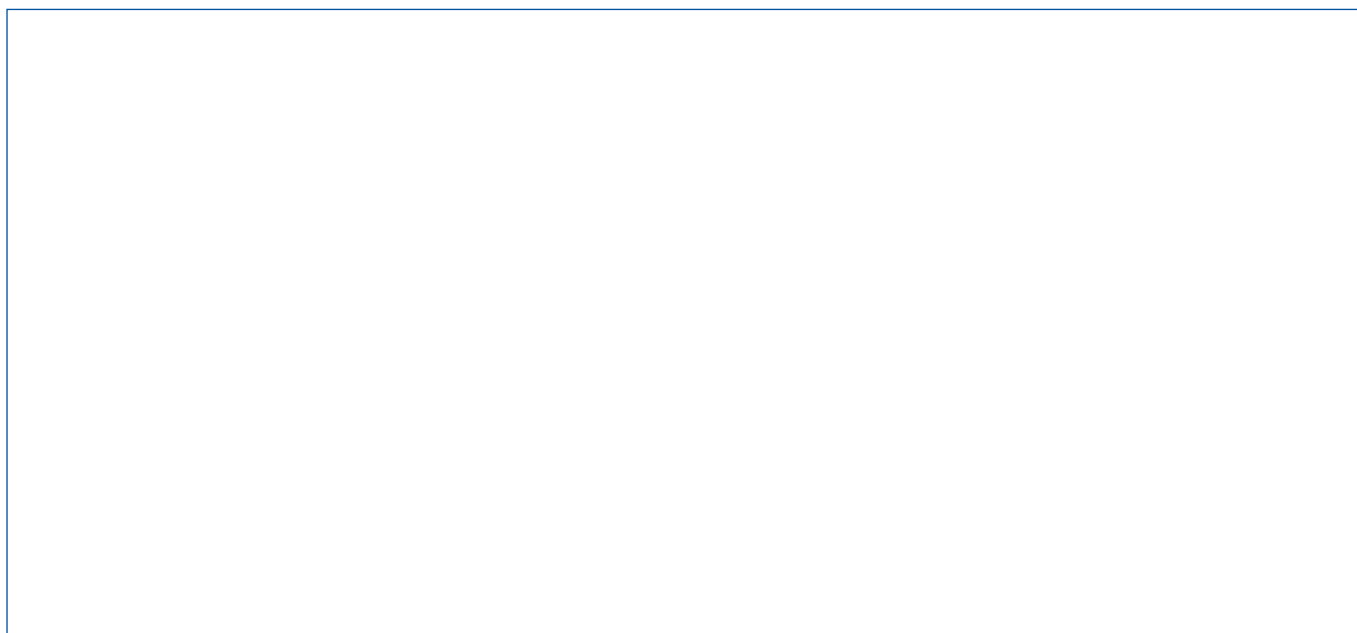
Temperature of storage and transport at -18 ° C. Defrost by keeping in the fridge at + 4 ° C for about 24 hours.

Once defrosted, do not refreeze but keep refrigerated at +4 ° C and consume the product within 2 days.

◆ **Stabilimento di produzione / Production Plant**

IT 16 384 CE

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT		CRITERI MICROBIOLOGICI MICROBIOLOGICAL CRITERIA Reg CE 2073/2005 e s.m.i.		PROPRIETÀ CHIMICO-FISICHE PHYSICAL-CHEMICAL PROPERTIES	
Energia/Energy	993 kJ / 240 kcal	Parametri/Target	Limiti/Limits	pH	5,00-5,50
Grassi/Fat di cui saturi / of which saturates	20,0 g 13,0 g	E. Coli	n=5 c=2 m=100 ufc/g M=1000 ufc/g	Grassi/Fat	16%-20%
Carboidrati / Carbohydrate di cui zuccheri / of which sugar	1,9 g 1,9 g	Stafil. Coag.(+)	n=5 c=2 m=10 ufc/g M=100 ufc/g	Proteine/Proteins	11%-15%
Proteine / Protein	13,0 g	Listeria monocytogene	Assente/Absent in 25 g		
Sale / Salt	0,61 g				



INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTIC INFORMATION

Imballo primario Packaging	Vaschetta termosaldata / Heat-sealed tray	Dimensione imballo secondario Secondary packaging dimensions	30 x 23,5 x 13 cm	Peso lordo pallet Gross weight	850 kg
Imballo secondario Outer packaging	Cartone / Carton	N° imballi per strato Number of packaging for layer	17	Peso netto pallet Net weight	382 kg
Quantità per imballo Quantity for package	8 pezzi / units	N° di strati Number of layers	14	Altezza pallet Height	200 cm
Quantità per pallet Quantity for pallet	1904	N° di imballi Number of packaging	238	Tipo pallet Type pallet	100x120 EUR

INFORMAZIONI DI PRODOTTO / PRODUCT INFORMATION



FORMALACTIS s.r.l.
www.delizievesuviane.com



qualita@amodiogroup.it
02/01/2024

CERTIFICAZIONI / CERTIFICATION

