



Scheda tecnica / Technical sheet

BURRATA FRESCA FRESH BURRATA (ENG)

125g

cod. 020741



◆ 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 125g senza testa / Fresh Burrata 125g headles

◆ Descrizione prodotto / Product Description

Formaggio a pasta filata con cuore di panna / Spun paste cheese with cream heart

◆ Ingredienti / Ingredients

LATTE vaccino pastorizzato, PANNA UHT 48%, sale, caglio microbico, fermenti lattici, correttore di acidità: acido lattico E270. / Pasteurized cow's MILK, UHT cream 48%, salt, microbial rennet, lactic cultures, acidity regulator: lactic acid E270.

Origine del Latte: ITALIA /Origin of Milk: ITALY

◆ Allergeni /Allergens

Latte e suoi derivati / Milk and derivatives

◆ Durata di conservazione / Shelf life

18 giorni/days

◆ Temperatura di conservazione / Storage temperature

+4°C

◆ Stabilimento di produzione /Production Plant



VALORI NUTRIZIONALI MEDI
PER 100g DI PRODOTTO
TYPICAL NUTRITIONAL VALUES
PER 100g OF PRODUCT

CRITERI MICROBIOLOGICI
MICROBIOLOGICAL CRITERIA
Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

PROPRIETÀ CHIMICO-FISICHE
PHYSICAL-CHEMICAL PROPERTIES

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO TYPICAL 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	1072 kJ / 259 kcal	Parametri/Target	Limiti/Limits	pH	5,00-5,50
Grassi/Fat di cui saturi / of high saturates	23,0 g 15,0 g	E. Coli	n=5 c=2 m=100ufc/g M=1000 ufc/g	Grassi/Fat	20%-24%
Carboidrati / Carbohydrate di cui zuccheri / of which sugar	2,0 g 1,8 g	Stafil. Coag.(+)	n=5 c=2 m=10 ufc/g M=100 ufc/g	Proteine/Proteins	9%-11%
Proteine / Protein	10,0 g	Listeria monocytogenes	Assente/Absent in 25 g		
Sale / Salt	0,41 g				

INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTIC INFORMATION

Imballo primario Packaging	Vaschetta termosaldada / Tray heat-sealed packaging	Dimensione imballo secondario Secondary packaging dimension	26,6 x 38,0 x 22h	Peso lordo Gross weight	515 kg
Imballo secondario Outer packaging	Polistirolo/Polystyrene	N° imballi per strato Number of packaging per layer	9	Peso netto Net weight	216 kg
Quantità per imballo Quantity for package	24 pezzi/units	N° di strati Number of layers	8	Altezza pallet Height	200 cm
Quantità per pallet Quantity for pallet	1728	N° di imballi Number of packaging	72	Tipo pallet Type pallet	80x120 EUR

INFORMAZIONI DI PRODOTTO / PRODUCT INFORMATION



FORMALACTIS s.r.l.

www.latteriasorrentina.com



qualita@amodiogroup.it
02/02/2022

CERTIFICAZIONI / CERTIFICATION

