

FICHA PRODUCTO

1. NOMBRE EMPRESA	CAPURSO Azienda Casearia S.r.l. II Traversa Vicinale Le Strette, s.c. - Gioia del Colle (BA)		
2. CIF	05982300724		
3. Codice fornitore			
UNIDAD CONSUMO			
4. Denominación producto	Burrata congelada de 200 g en bandeja de 200 g in poliestireno de 20 piezas		
5. Código producto	29517	Origen de la leche: Italia	
6. Embalaje composito	si <input checked="" type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>	
7 Ingredientes en etiqueta	LECHE pasteurizada, 48% UHT CREAM (crema de leche de vaca, proteínas de la leche, espesante almidón de maíz modificado, sal, carragenano, mono y diglicéridos de ácidos grasas, estabilizador: E 466, emulsionante: E 472 b), sal, cuajo microbiano, fermentos lácticos, regulador de acidez: ácido láctico.		
7. Marca Proveedor (en unida de consumo)	NEGRINI		
8. Cod EAN unidad consumo	8436038180642		
9. Tipo envase producto	Bandeja		
10. Contenido en piezas	2		
11. Peso unidad consumo	neto sgocciolato	200 g	neto
12. Dimensiones unidad consumo cm	altura	4	ancho
13. Temperatura conservación	-18°C		
14. Dias vita producto	total da produzion	residui a magazzino	
	residui a negozio		
15. IVA	I.V.A.	4 %	
17. Prezzo di listino			
18. Gamma Sconti			
19. Fatturazione	Numero	Kg	X
UNITA' IMBALLO			
20. embalaje	Tipo embalaje secundario	Poliestireno	
	Dimen. Embalaje in cm	H 17,5	L 53,5
		(h)	(l)
	Embalaje primario	Bandejas	
	Dim.embalaje primario cm	H 4	L 14,45
		(altezza)	(larghezza)
	Codice uso embalaje	29503	
	Codice Ean 14 embalaje secundario	18436038190649	
	Bandejas x embalaje	20	
	Peso lordo embalaje in kg	10,91	
21. Paletizacion	Tipo pallet	Epal	
	nr.capas por pallet	7	
	nr.cajas x pallet	28	nr.cajas por capa
			strato disperi
		4	X
		Pari	

<p>Capurso Azienda Casearia Srl <i>Stabilimento di Gioia del Colle (Ba)</i></p>	<p>SISTEMA DI AUTOCONTROLLO ELABORATO CON IL METODO H.A.C.C.P.</p>	<p>Rev. 05 del 21.11.2019</p>
ALLEGATO 1 – SPECIFICHE DI PRODOTTO		

ALLEGATO 1 – SPECIFICHE DI PRODOTTO

BURRATA FROZEN

TIPOLOGIA

Queso de pasta hilada congelado con corazón de crema. Producto original de masa hilada deshilachada con adición de crema UHT, que involucra la hoja de masa hilada, sometida después de la congelación.

DENOMINAZIONE VENTAS

Burrata Frozen

FORMATOS: (peso)

50 g, 100 g, 125 g,
200gr

INGREDIENTES

Leche pasteurizada, crema 48% UHT (crema de leche de vaca, proteínas de la leche, espesantes: almidón de maíz modificado E1422, carboximetilcelulosa E466, carragenina E407, harina de algarroba E410, emulsionantes: ésteres lácticos de mono y diglicéridos de ácidos grasos E472b, mono y glicéridos de ácidos grasos E471), sal, cuajo microbiano, fermentos lácticos, regulador de acidez: ácido láctico E270.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Después de descongelar en el frigorífico a + 4 ° C durante unas 24 horas, el producto tiene el siguiente aspecto: la parte más exterior está formada por una envoltura de masa hilada brillante y blanquecina, compacta y elástica, en el interior hay un relleno de con stracciatella. Este último está elaborado con masa hilada deshilachada e impregnada de nata. El sabor es delicado con un leve toque de fermentos lácticos, la estructura interna es cremosa.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

- Humedad: > 65 %
- Materia grasa s.s. % p/p > 40
- Fosfatasi: negativa

DECLARACION NUTRICIONAL		*AR %
Valores por 100gr de producto		
Energía	859 kJ / 207 kcal	10
Grasas	17 g	24
De las cuales saturadas	11 g	55
Hidratos de carbono	0,5 g	<0.5
De los cuales azúcares	0,5 g	<1
Proteínas	13 g	26
Sal	0,51 g	9

*Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)

ALLEGATO 1 – SPECIFICHE DI PRODOTTO

REQUISITI MICROBIOLOGICI

Escherichia Coli	UFC/g	< 100
Stafilococchi aureus coag. +	UFC/g	< 100
Salmonelle	UFC/25 g	assenti
Listeria monocytogenes	UFC/25 g	assenti

ALLERGENOS

Leche y productos lácteos (incluida lactosa)

RESIDUOS Y ADICTIVOS

Limiti previsti Reg. 1881/2006 e Reg. 165/2010

CONDICIONES DE TRANSPORTE Y CONSERVACION

Temperatura de almacenamiento y transporte a -18 ° C.

Descongelar en el frigorífico a + 4 ° C durante unas 24 horas. Una vez descongelado, el producto no se debe volver a congelar, sino que debe conservarse en la nevera a + 4 ° C y consumirse en 2 días.

El producto puede ser consumido por todas las personas excepto por las personas intolerantes a la leche y a los productos lácteos (incluida la lactosa).