

FICHA PRODUCTO																										
1. NOMBRE EMPRESA	CAPURSO Azienda Casearia S.r.l. Il Traversa Vicinale Le Strettole, 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 compuesto	<div><div>si</div><div><input checked="" type="checkbox"/></div><div>no</div><div><input type="checkbox"/></div></div>																									
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 unidad de consumo)	NEGRINI																									
8. Cod EAN unidad consumo	8436038190642																									
9. Tipo envase producto	Bandeja																									
10. Contenido en piezas	2																									
11. Peso unidad consumo	neto sgocciolato <u>200 g</u> neto <u>469 g</u> lordo <u>482 g</u>																									
12. Dimensiones unidad consumo cm	altura <u>4</u> ancho <u>14,45</u> prof. <u>10,62</u>																									
13. Temperatura conservación	<u>-18°C</u>																									
14. Dias vita producto	total da producion <u> </u> residui a magazzino <u> </u> residui a negozio <u> </u>																									
15. IVA	I.V.A. <u> </u> %																									
17.Prezzo di listino	<u> </u>																									
18. Gamma Sconti	<u> </u>																									
19. Fatturazione	Numero <u> </u> Kg <u> </u> x <u> </u>																									
UNITA' IMBALLO																										
20. embalaje	Tipo embalaje secundario Poliestireno Dimen. Embalaje in cm <table><tr><td>H</td><td>17,5</td><td>L</td><td>53,5</td><td>P</td><td>37</td></tr><tr><td></td><td>(h)</td><td></td><td>(l)</td><td></td><td>(w)</td></tr></table> Embalaje primario Bandejas Dim.embalaje primario cm <table><tr><td>H</td><td>4</td><td>L</td><td>14,45</td><td>P</td><td>10,62</td></tr><tr><td></td><td>(altezza)</td><td></td><td>(larghezza)</td><td></td><td>(profondita)</td></tr></table> Codice uso embalaje 29503 Codice Ean 14 embalaje secundario 18436038190649 Bandejas x embalaje 20 Peso lordo embalaje in kg 10,91		H	17,5	L	53,5	P	37		(h)		(l)		(w)	H	4	L	14,45	P	10,62		(altezza)		(larghezza)		(profondita)
H	17,5	L	53,5	P	37																					
	(h)		(l)		(w)																					
H	4	L	14,45	P	10,62																					
	(altezza)		(larghezza)		(profondita)																					
21. Paletizacion	Tipo pallet Epai nr.capas por pallet 7 nr.cajas x pallet 28 strato dispari 4 x Pari																									

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

DENOMINAZION DE 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

DICLARACION NUTRICIONAL		*AR %
Valores por 100gr de producto		
Energia	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 azucares	0,5 g	<1
Proteinas	13 g	26
Sal	0,51 g	9

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

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