



CASEIFICIO ANDRIESE BONTÀ GENUINA S.r.l.

Via Andria 131 – S.S. 170

76121 Barletta (BT)

IT 16 053 CE

Ed.: 06 Rev. 01 del 16/01/2024

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

NOME / DENOMINAZIONE DI VENDITA	BURRATA AL TARTUFO (125g-250g-500g-Kg1) Formaggio fresco a pasta filata con ripieno di sfilacci di pasta filata e panna e tartufo
INGREDIENTI	LATTE crudo, panna UHT 40% (latte) , tartufo (<i>tuber eastivum</i>) 1%, olio aromatizzato al tartufo 1%, sale, caglio. Correttore di acidità: acido citrico Origine del Latte: Italia
LIMITAZIONI DI UTILIZZO	Contiene allergeni (Latte e Lattosio). Non adatto a soggetti con intolleranza al lattosio
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Formaggio dal colore bianco, dalla forma a sacchetto di piccole dimensioni con o senza testa, la parte esterna è caratteristica del formaggio fresco a pasta filata. Internamente è presente un ripieno morbido e cremoso che si alterna a strati di consistenza elastica e compatta dal sapore caratteristico del latte fresco, al taglio si evidenziano i filamenti di pasta filata immersi nella matrice di panna e tartufo
CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI DEL PRODOTTO (valori medi per 100g)	Kcal 231 – KJoule 957 - Grassi 20g (di cui acidi grassi saturi 14.1g) - Carboidrati 1.9g (di cui zuccheri 1.9g) – Proteine 10.84g – Sale 0.60g
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO	Il prodotto rispetta i parametri e i limiti del Reg. CE 2073/2005 e successive modifiche.
CARATTERISTICHE CHIMICHE DEL PRODOTTO	Il prodotto rispetta i parametri e i limiti del Reg. CE 915/2023 e successive modifiche
SHELF LIFE	13 gg a confezione integra
USO PREVISTO	vendita alla grande distribuzione e GDO
MODALITA' CONSERVAZIONE TRASPORTO	DI E Il prodotto va conservato e trasportato ad una temperatura di max + 4 °C

EAN	Peso netto sgocciolato	Peso lordo	Dimensione vaschetta	Unità per vaschetta	Vaschette per collo	Colli per strato	Strati per pallet	Colli per pallet
8014949002089	125g	250g	108x94x60	1pz	*P 8 vaschette	12	10	120
					*M 16 vaschette	9	8	72
					*G 40 vaschette	4	8	32
8014949002096	250g	500g	143.6x106.3x53	2x125g 1x250g	*P 5-6 vaschette	12	10	120
					*M 10 vaschette	9	8	72
					*G 20 vaschette	4	8	32
8014949003468	500g	Kg1	143.6x106.3x80	4x125g 2x250g 1x500g	*M 5 vaschette	9	8	72
					*G 10 vaschette	4	8	32
8014949003475	Kg1	Kg2	260x165x80	8x125g 4x250g 2x500g 1xKg1	*M 2 vaschette	9	8	72
					*G 4 vaschette	4	8	32

Gli imballaggi utilizzati sono idonei al contatto con gli alimenti come previsto dalle normative vigenti sui MOCA – (Reg. Ce 1935/2004 – Reg.UE10/2011)

*P=polistirolo piccolo mm 340x150x104; *M= polistirolo medio mm 346x234x150; *G=polistirolo grande mm 550x380x160