



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 (70g-100g-125g-150g-200g-250g-300g-330g-500g-kg1) Formaggio fresco a pasta filata con ripieno di sfilacci di pasta filata e panna
INGREDIENTI	LATTE crudo, panna UHT 40% (latte) , 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
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 E TRASPORTO	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
8014949006964	100g	160g		1x100g				
8014949000412	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
8014949000429	500g	Kg1	143.6x106.3x80	4x125g 2x250g 1x500g	*M 5 vaschette	9	8	72
					*G 10 vaschette	4	8	32
8014949000436	Kg1	Kg2	260x165x80	14x70g 10x100g 8x125g 4x250g 2x500g 1xKg1	*M 2 vaschette	9	8	72
					*G 4 vaschette	4	8	32
8014949005530	Kg1	/	260x165x80	4x250g in foglia	*M 2 vaschette	9	8	72
					*G 4 vaschette	4	8	32
8014949005554	Kg1	/	260x165x80	3x333g circa in foglia	*M 2 vaschette	9	8	72
					*G 4 vaschette	4	8	32
Da vendersi a peso	Kg1	/	260x165x80	3x300g circa in foglia 2x500g circa in foglia	*M 2 vaschette	9	8	72
					*G 4 vaschette	4	8	32

Da vendersi a peso	250g circa in	*P 6pz	12	10	120
--------------------	---------------	--------	----	----	-----

	foglia	*M 10pz	9	8	72
		*G 20pz	4	8	32
Da vendersi a peso	300g circa in foglia	*P 5-6 pz	12	10	120
		*M 6pz	9	8	72
Da vendersi a peso	500g circa in foglia	*P 4-5 pz	12	10	120
		*M 7-10pz	9	8	72
		*G 12-14pz	4	8	32
Da vendersi a peso	Kg1 circa in foglia	*P 1-2 pz	12	10	120
		*M 3 pz	9	8	72

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