

## Manuale HACCP

BOLLO CE

Tab. 1 di 1

Revisione

5/10/2018 N°07

## SCHEDA TECNICA E LOGISTICA — codice 11400

Denominazione prodotto	Burrata 200g in bicchiere
Forma	Sferica
Crosta	Assente
Sapore	Dolce / Acidulo
Colore	Bianco paglierino
Stato fisico	Solido
Liquio di Governo	Acqua
Classificazione	Formaggio fresco a pasta filata
Additivi, conservanti e coloranti	Assente
Allergeni	Latte e proteine del latte ORIGINE LATTE : Italia



Ingredienti

LATTE vaccino, PANNA U.H.T. (min.35%), siero innesto, sale, e coagulante microbico.

CARATTERISTICHE (medium values for 100g)		
Valore Energetico	217 Kcal/100g 910 Kj/100g	
Grasso	18%	
Acidi grassi saturi	12%	
Proteine	13%	
Carboidrati	1.25%	
Zucchero	1.25%	
Sale	0.8%	

MICROBIOLOGICAL FEATURES		
SALMONELLA SPP	Reg. EU 1441/2007	
LISTERIA MONOCYTOGENES	Reg. EU 1441/2007	
ESCHERICHIA COLI	Reg. EU 1441/2007	
SATPHYLOCOCCUS AUREUS	Reg. EU 1441/2007	
LIEVITI E MUFFE	Reg. EU 1441/2007	

PESO NETTO SGOCCIOLATO (per unità di vendita)	200g	
BRAND PRODOTTO	Tutto Latte	
DESTINATO A	Tutte le categorie adulti e bambini ,consumo tal quale o previa cottura tranne gli intolleranti a <b>latte e lattosio</b> .	
CODICE TARIC	04061050	
SHELFLIFE	15 giorni	
SHELFLIFE ALLA CONSEGNA	12 giorni	
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	< 4°C	
DOPO APERTURA CONSUMARE ENTRO	3 giorni (ed entro la data di scadenza)	

EAN CODE IMBALLO	8014745114009
TIPO IMBALLO	Polistirolo contenente 6 pezzi da 200g
DIMENSIONE IMBALLO LOGISTICO	PS box: 12x18x37cm (Height)
NUMERO DI LOTTO	Giornaliero Lot XXX (3 numeri)
METAL DETECTION	Si

6	12	5	60	60 cm+ alterra nallet
PEZZI PER COLLO				





