

<i>CASEIFICIO MALDERA S.r.l.</i> <i>SEDE: Viale delle Industrie, 2 Corato (BA)</i>	<i>SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO</i>

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

DENOMINAZIONE PRODOTTO: Burrata

TIPOLOGIA DI PRODOTTO: Formaggio a pasta filata a forma di sacco contenente una miscela di pasta filata morbida, ridotta a minuti sfilacci, e panna.

INGREDIENTI: Latte, panna UHT, sale, caglio, regolatore di acidità: E270.

Senza conservanti aggiunti.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Prodotto a pasta bianca, consistenza morbida, gusto delicato.

ALLERGENE: **LATTE**

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA

VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 g di prodotto

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE MEDIO
Energia	Kcal/100g	212
	KJ/100g	881
Grassi di cui acidi grassi saturi	g/100g	17
	g/100g	12
Carboidrati di cui zuccheri	g/100g	0,8
	g/100g	0,8
Proteine	g/100g	14
Sale	g/100g	0,33

<p><i>CASEIFICIO MALDERA S.r.l.</i> <i>SEDE: Viale delle Industrie, 2 Corato (BA)</i></p>	<p><i>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</i></p>

CARATTERISTICHE CHIMICHE

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE MEDIO
Umidità	%	65

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE
Escherichia Coli	u.f.c/g	Nei limiti di legge
Staphylococcus aureus	u.f.c/g	Nei limiti di legge
Salmonella	u.f.c/25g	Assente
Listeria Monocytogenes	u.f.c/25g	Assente

STOCCAGGIO: In frigorifero tra 0 e +4 °C

SHELF LIFE': 18 giorni

FORMATO: 1000g

IMBALLO: 10 pezzi in vaschetta da 1kg in polipropilene con pellicola plastica termosaldata

DESTINAZIONE D'USO: Prodotto di largo consumo, non destinato a categorie speciali di consumatori.

(vedi indicazione allergene sopra)