



DENOMINAZIONE:	Latticino fresco a pasta filata di pezzatura variabile pari a 100 g o 125 g o 250 g o 330 g Formaggio fresco a pasta filata con panna: Burrata.	
INGREDIENTI:	LATTE, PANNA UHT (min. 35%), Sale, Caglio.	
ORIGINE DEL LATTE:	ITALIA	
ALLERGENI:	Sono presenti naturalmente proteine del latte e lattosio. Tali sostanze possono in alcuni soggetti sensibili e/o allergici, provocare intolleranze ed allergie, come previsto dal d. lgs. 8.02.2006 n. 114 in attuazione delle direttive 2003/89/ce, 2004/77/ce e 2005/63/ce in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari.	
FORMATO UNITÀ DI	100 g o 125 g (peso sgocciolato) bicchiere monoporzione, 250 g (peso sgocciolato) vaschetta singola o per 2 pezzi da 125 g, 1 kg (peso	
19.03.2020	Il Responsabile Qualità	La Direzione

VENDITA/PESO NETTO:	sgocciolato) vaschetta per 3 pezzi da 330 g ciascuna o vaschetta 10 pezzi per 100 g. ciascuna)
PRODOTTO NELLO STABILIMENTO:	IT 16/015 CE – CASEIFICIO IGNALAT
SCADENZA /SHELF LIFE:	18 giorni dalla produzione
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	Preparazione casearia a forma di sacchetto di morbida pasta filata fresca che racchiude al suo interno un ripieno Cremoso di sfilacci di formaggio fresco a pasta filata e panna. Colore : bianco niveo, Sapore: dolce e delicato; Odore: fresco e gradevole, <i>Struttura: liscia, uniforme, lucente.</i>
CARATTERISTICHE FISICHE :	Ph: 6.20
CARATTERISTICHE CHIMICHE (x100 g) :	<ul style="list-style-type: none"> • Il prodotto rispetta i parametri ed i limiti chimici dei contaminanti previsti dal Reg. CE 1881/2006 e smi (contaminanti ambientali) e Reg. CE 2377/1990 (residui di medicinali veterinari negli alimenti di origine animale)
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	<i>Il prodotto rispetta i parametri ed i limiti microbiologici previsti dalla seguente normativa Comunitaria: Reg. CE 853/2004 ; Reg. CE 2073/2005 ; Reg. CE 1441/2007.</i>
VALORI NUTRIZIONALI MEDI (x100 g) :	Valore energetico/100 g 996 kj (241 kcal) (GDA 12%) Grassi 21,6 g (31%) Acidi grassi saturi 12,8 g (64%) Carboidrati 1,2 g (0,5%) di cui zuccheri 1,2 g (0,5%) Proteine 10,4 g (21%) Sale 1 g (17%)
IMBALLAGGIO PRIMARIO:	Il prodotto nella pezzatura di g. 100 o 125 g. è confezionato in bicchiere monoporzione di polipropilene del peso complessivo di 12 g (6 g bicchiere + 6 g coperchio o cluster in cartone) Il prodotto nella pezzatura da 100 g e di peso sgocciolato complessivo pari a 1 kg è imballato in vaschetta di polipropilene termoformato con film di plastica termosaldato del peso di g. 32 per ogni vaschetta, 4g di film plastico e 2g di etichetta sulla confezione. La burratina di pezzatura pari a 330 g, in vaschetta da 3 pezzi è imballata in vaschetta di polipropilene termoformato con film di plastica termosaldato del peso di g. 52 per ogni vaschetta, 4g di film plastico e 2 g di etichetta sulla confezione. Tutti gli imballaggi utilizzati sono compatibili con gli alimenti come previsto dalla normativa Nazionale e Comunitaria (DM 21.03.1973 e smi, Reg. CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 10/2011).
IMBALLAGGIO SECONDARIO:	Le singole vaschette o i singoli bicchieri sono imballati in scatole di polistirolo o cartoni del peso compreso tra i 100 ed i 200 g cadauno.
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	Conservare in frigorifero alla temperatura compresa tra 0° e + 4°C
MODALITA' DI TRASPORTO:	Trasportare in automezzo frigorifero alla temperatura compresa tra 0° e + 4°C