



DENOMINAZIONE:	Preparazione casearia a base di formaggio fresco a pasta filata, Panna e Tartufo: Burrata al tartufo nero
INGREDIENTI:	Mozzarella (LATTE VACCINO , Sale, Caglio), PANNA UHT (PANNA di LATTE VACCINO), Trito di tartufo nero pastorizzato italiano.
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.
PRODOTTO NELLO STABILIMENTO:	IT 16/015 CE – CASEIFICIO IGNALAT VIA GIUSEPPE DI VITTORIO 13 70015 NOCI ITALIA
FORMATO UNITÀ DI VENDITA/PESO NETTO:	125 g (peso sgocciolato) bicchiere monoporzione, 250 g (peso sgocciolato) vaschetta 2 pezzi per 125 g, 1 kg (peso sgocciolato) vaschetta da 8 pezzi per 125 g.
SCADENZA /SHELF LIFE:	15 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, panna e trito di tartufo nero macinato estivo. Colore : bianco niveo, Sapore: delicato con note di tartufo; Odore: fresco e gradevole, Struttura: liscia, uniforme, lucente
CARATTERISTICHE FISICHE :	Ph: 6.20
CODICI EAN REFERENZA	<ul style="list-style-type: none"> • Bicchiere monoporzione 125 g: 8058697050824 • Vaschetta 250 g (2*125 g): 8058697050879 • Vaschetta 8*125 g (8125 g): 8058697050787
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) :	<p>Valore energetico/100 g 832 kj (201 kcal) (GDA 10 %)</p> <p>Grassi 16,5 g (23,6 %)</p> <p>Acidi grassi saturi 11,3 g (56%)</p> <p>Carboidrati 2,2 g (1%) di cui zuccheri 2,2 g (1%)</p> <p>Proteine 10,9 g (22%)</p> <p>Sale 1 g (17%)</p>
IMBALLAGGIO PRIMARIO:	Il prodotto nella pezzatura di g. 125 è confezionato in bicchiere monoporzione di polipropilene del peso complessivo di 12 g (8 g

	<p>bicchieri + 4 g astuccio in cartone con informazioni nutrizionali).</p> <p>Il prodotto di pezzatura pari a 250 g, in vaschetta da 2 pezzi per 125 g è confezionato in vaschetta dal peso di 34 g. ciascuna + 2 g di film plastico; il prodotto è in vaschetta da 8 pezzi è confezionata in peso di 44 g + 4 g. di film plastico.</p> <p>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).</p>
IMBALLAGGIO SECONDARIO:	Le singole vaschette o i singoli bicchieri sono imballati in scatole di cartone o polistirolo 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