
	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	Doc.:sctpr 205367
	<b>BURRATA "BONTA' DEL PARCO"</b>	ED: 01 REV: 00
		PAG: 1 / 2
Redatta da AQ	Approvata da DC	Data revisione 11/01//2019

## SCTPR 205367

### PRODOTTO: BURRATA 125 GRAMMI

CARATTERISTICHE TECNICHE	DESCRIZIONE
<b>CODICE PRODOTTO</b>	205367
<b>MARCHIO COMMERCIALE</b>	TREVALLI BONTA' DEL PARCO
<b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b>	BURRATA SENZA TESTA
<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b>	Formaggio fresco a pasta filata a forma di sacco contenente una miscela di pasta filata morbida, ridotta a minuti sfilacci e panna Origine del latte: ITALIA
<b>INGREDIENTI</b>	<b>Latte, panna UHT</b> (minimo 25%), sale, caglio, fermenti lattici.
<b>TAGLIO (g)</b>	125
<b>MODALITÀ D'USO/ INFORMAZIONI AL CONSUMATORE</b>	Per una degustazione ottimale è consigliato consumare il prodotto a temperatura ambiente
<b>SHELF-LIFE</b>	21 giorni
<b>CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b>	Da 0 a+4°C
<b>CONDIZIONI DI TRASPORTO</b>	Da 0 a+4°C
<b>TIPO CONFEZIONE</b>	Bicchiere (PP) + coperchio in polipropilene (PP)
<b>DIMENSIONI CONFEZIONE (CM)</b>	Altezza 6.65 Diametro: 7.6
<b>PESO LORDO (g)</b>	200
<b>PESO NETTO (g)</b>	186
<b>PESO NETTO SGOCCIOLATO (g)</b>	125
<b>CODICE EAN CONF</b>	8000005053676
<b>TIPO IMBALLO</b>	CARTONE
<b>DIMENSIONI IMBALLO (CM)</b>	ALTEZZA: 7.4 LARGHEZZA: 17.5 LUNGHEZZA: 24.0
<b>CODICE EAN IMBALLO</b>	8000005190852
<b>CONFEZIONI PER IMBALLO</b>	6
<b>IMBALLI PER STRATO</b>	20
<b>STRATI PER PALLET</b>	10
<b>IMBALLI PER PALLET</b>	200
<b>UNITÀ DI VENDITA</b>	Bicchiere
<b>DIMENSIONI PALLET (CM)</b>	Altezza: 90,0 Larghezza: 120,0 Profondità: 80,0
<b>STABILIMENTO DI PRODUZIONE</b>	Fattorie Marchigiane, stabilimento di Amandola via A. Volta N°17 (FM) IT 11 20 CE
<b>FORNITORE</b>	Cooperlat Soc. Coop. Agricola - via Piandelmedico, 74 – Jesi (AN)

	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	Doc.:sctpr 205367
	<b>BURRATA "BONTA' DEL PARCO"</b>	ED: 01 REV: 00
		PAG: 1 / 2
Redatta da AQ	Approvata da DC	Data revisione 11/01/2019

Caratteristiche contenuto: **BURRATINA 125 GRAMMI**

CARATTERISTICHE CONTENUTO	PARAMETRO	UNITÀ MISURA	SPECIFICHE		METODO ANALISI
			VALORE	TOLLER.	
<b>Chimico-Fisiche:</b>					
<b>Umidità</b>	Quantità	% p/p	66	±3.0	Trasmittanza
<b>Nutrizionali:</b>			<b>Valori Medi per 100 g</b>		
<b>Energia</b>	Cont. Calorico	Kj Kcal	907 219	-	-
<b>Grassi di cui saturi</b>	Quantità	g g	18 13	-	-
<b>Carboidrati di cui zuccheri</b>	Quantità	g g	1,2 1,0	-	-
<b>Proteine</b>	Quantità	g	13	-	-
<b>Sale</b>	Quantità	g	0,52	-	-
<b>Microbiologiche:</b>					
<b>E. coli</b>	Tenore	UFC/g	Nei limiti di legge		Conta su piastra
<b>Staphylococcus aureus</b>	Tenore	UFC/g	Nei limiti di legge		
<b>Salmonella spp</b>	Tenore	UFC/g 25g	Assente		
<b>Listeria m.</b>	Tenore	UFC/g 25g	Assente		
<b>Organolettiche:</b>					
<b>Colore</b>	Colore	Bianco pannellato leggermente paglierino			Sensoriale
<b>Odore</b>	Odore	Gradevole e tipico			
<b>Sapore</b>	Sapore	Latte leggermente acidulo			
<b>ALLERGENI (allegato II Reg UE 1169/2011)</b>					
<b>Latte e derivati</b>					