




Burrata al tartufo 1x100g Bicchiere 100g tondo cluster "Burrata Campana"

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Burrata al tartufo 1x100g Bicchiere 100g tondo cluster "Burrata Campana"	
GENERE PRODOTTO	Formaggio fresco a pasta filata con panna e tartufo	
INGREDIENTI – ORIGINE E QUANTITÀ %	Latte vaccino pastorizzato – Origine Italia – 56,399% Panna UHT – Origine Italia – 40% Tartufo (<i>Tuberum Aestivum Vitt</i>) - Origine Italia - 3,000% Sale – Origine Austria – 0,600% Caglio – Origine Italia – 0,001% Conservante: E202	
PEZZATURA	1x100g	
PESO NETTO SGOCCIOLATO	100g e	
SHELF-LIFE	21 giorni dalla data di spedizione.	
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	0 / +4 °C	
CODICE ARTICOLO	BC100BC01	
BOLLO CE	IT X8S8K CE	
NOMENCLATURA DOGANALE	04061050	

INFORMAZIONI ALLERGENI (DIRETTIVA ALLERGENI 2003/89/CE E SUCC. MODIFICHE)

Latte, Lattosio. Allergeni da contaminazione crociata: Nessuno.

INFORMAZIONI OGM (REGOLAMENTI CE 1829/2003 E 1830/2003)

Il prodotto non contiene OGM

DICHIARAZIONE CONFORMITÀ IMBALLAGGIO PRIMARIO


(MOCA) conforme al Reg. CE n.1935/2004

(MOAH e MOSH) conforme al Reg. UE n.10/2011 per imballi a contatto diretto con alimenti

IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ

Il lotto di produzione è identificato con l'espressione numerica JJJ in associazione alla data di scadenza impressa su ogni confezione.
Modalità di indicazione data di scadenza: GG/MM/AAAA

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

FORMA	A sacchettino.	
ASPETTO ESTERNO	Superficie liscia di colore bianco; pasta sottile con ripieno di panna e pezzi di pasta filata	
STRUTTURA DELLA PASTA	La sua consistenza è morbida e rilascia al taglio il suo ripieno caratteristico.	
SAPORE	Il suo sapore è molto fresco di latte con note di panna e delicatamente acidulo.	
ODORE	Caratteristico, delicato di latte e panna, con una nota tartufata.	

CARATTERISTICHE CHIMICHE

PH	5,6 – 5,8
-----------	-----------

CASEARIA CIOFFI S.p.A.

Sede produttiva: Loc. Pezzagrande, Zona Ind.le
84025 Eboli (SA) Italy
Tel +39 (0) 828 347356 Fax +39 (0)828 347355
info@caseariacioffispa.it



Burrata al tartufo 1x100g Bicchiere 100g tondo cluster "Burrata Campana"

UMIDITÀ	63±3%
GRASSO SU SOSTANZA SECCA	Min. 50%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

ANALISI	U.M.	VALORI TARGET	RIFERIMENTO	METODO	FREQUENZA
STAFILOCOCCI COAGULASI-POSITIVI	ufc/g	10 - 10 ² ufc/g	n=5, c=2	EN ISO 6888-1	Mensile
E.COLI β-GLUCURONIDASI +	ufc/g	10 ² - 10 ³ ufc/g	n=5, c=2	ISO 16649-2	Mensile
SALMONELLA SPP.	ufc/25g	Non Rilevabile in 25g	Non Rilevabile in 25g	ISO 6579	Mensile
LISTERIA M.	ufc/25g	Non Rilevabile in 25g	Non Rilevabile in 25g	UNI EN ISO 11290-1	Mensile
CAMPYLOBACTER TERMOPHILUS	ufc/25g	Assente in 25g	Assente in 25g	UNI ISO 21528-2	Mensile

ALTRE INDAGINI ANALITICHE

ANALISI	U.M.	VALORI TARGET	RIFERIMENTO	METODO	FREQUENZA
AFLATOSSINA M1 (SUL LATTE)	µG/Kg	<0,05		ISO 14675 IDF 186	Semestrale
RESIDUI DA FITOFARMACI	ufc/g	<LoQ		UNI EN 15662	Semestrale
METALLI PESANTI: PIOMBO	mg/Kg	<0,02		ICP MS	Semestrale
METALLI PESANTI: CADMIO	mg/Kg	<0,02		ICP MS	Semestrale
METALLI PESANTI: ARSENICO	mg/Kg	<0,02		ICP MS	Semestrale
METALLI PESANTI: MERCURIO	mg/Kg	<0,02		ICP MS	Semestrale
PCBdL E DIOSSINE	pg/g grasso	<6,00		GC-MS	Annuale

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO (REG. CE 1169/2011)

PARAMETRO	VALORI	% A.R.*
ENERGIA	973 kJ / 235 kcal	12%
GRASSI	21,0 g	30%
- DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	14,0 g	70%
CARBOIDRATI:	1,5 g	1%
- DI CUI ZUCCHERI	1,5 g	2%
PROTEINE	10,0 g	20%
SALE	0,70 g	12%

* Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000kcal)


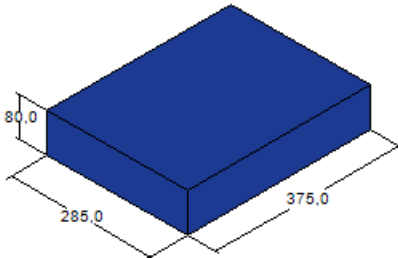
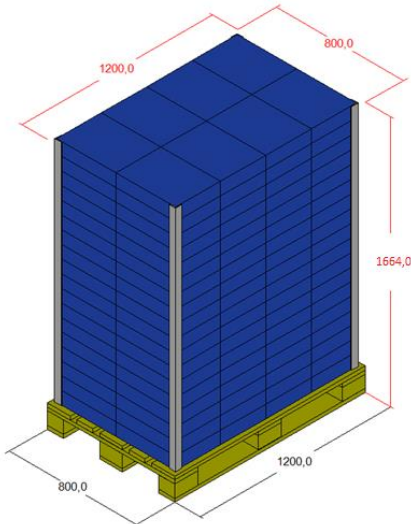
INDICAZIONI DI CONSUMO

Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero a +4°C e consumare entro le 24 ore successive.



Burrata al tartufo 1x100g Bicchiere 100g tondo cluster "Burrata Campana"

IMBALLAGGI – PALLETIZZAZIONE

IMBALLO PRIMARIO	Vasetto in PP - Top PET+CAST – Cluster Cartone	
DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO	mm 95x0x65h	
TARA IMBALLO PRIMARIO	14g	
EAN PEZZO	8023074003717	
IMBALLO SECONDARIO	Cartone ondulato	
DIMENSIONI IMBALLO SECONDARIO	mm 375x285x80	
TARA IMBALLO SECONDARIO	176g	
UNITÀ PER COLLO	12 unità	
PESO NETTO TOTALE PER COLLO	Totale 1,2 Kg netto sgocciolato	
EAN CARTONE	18023074003714	
PALLET	EURO/EPAL mm 1200x800	
COLLI PER STRATO	8	
STRATI PER PALLET	19	
COLLI PER PALLET	152	
DIMENSIONI PALLET	mm 1200x800x1664h	
TOTALE PESO NETTO PRODOTTO PER PALLET	182,4 Kg	