

Formaggio fresco a pasta filata con cuore di panna ottenuto con aggiunta di stracciatella UHT in sfoglia di burrata. Burrata Latteria Soresina: cuore cremoso di panna avvolto in morbida pasta filata. Freschezza autentica, gusto italiano inconfondibile.

Fresh stretched-curd cheese with a cream centre made by adding UHT cream (stracciatella) to stretched-curd cheese (burrata). Latteria Soresina Burrata: a creamy heart of panna wrapped in soft stretched curd. Authentic freshness, unmistakable Italian taste

Colore: bianco
Profumo: tipico
Sapore: tipico
Aspetto: compatto

Color: white
Aroma: typical
Taste: typical
Texture: compact

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

Denominazione legale / Legal name	Burrata / Burrata
Codice articolo a cartoni / Item code sale in cartons	4368
Codice articolo al pezzo / Item code sale in pieces	6368
Formato / Size	125 g
Peso Fisso o Variabile / Fixed or Variabile weight	PF / FW
Pezzi per cartone / Pieces per carton	6
T.M.C. (gg) / Shelf life (dd)	23
Modalità di conservazione / Storage conditions	+1°/+4°C
Modalità di conservazione post-apertura / Storage conditions after opening	Una volta aperto consumare entro 2 giorni. / Once opened consume within 2 days.
Lotto / Batch	L. AAGGG
Tipo di confezionamento / Packaging type	Vaschetta / Tray
Marchio / Brand	Latteria Soresina
Lingue sull'incarto / Languages available on the pack	IT - EN - ES - SE
Nomenclatura Combinata / Customs Tariff	04061050
Stabilimenti di produzione / Production plants	IT 16 400 UE

INGREDIENTI / INGREDIENTS

LATTE pastorizzato, **PANNA UHT (48%)**, sale, caglio microbico, fermenti lattici, correttore di acidità: acido lattico

ALLERGENI: Latte e derivati (lattosio incluso)

Origine del latte/raccolta: Italia

Paese di trasformazione: Italia.

Origine del Formaggio: ITALIA

Pasteurized MILK, UHT CREAM (48%), salt, microbial rennet, lactic cultures, acidity regulator: lactic acid

ALLERGENS: Milk and derivatives (included lactose)

Milk origin/collection: Italy

Country of processing: Italy.

Cheese origin: ITALY

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g / NUTRITIONAL DECLARATION PER 100 g

Energia / Energy	1072 kJ	13 % RDA*
	259 kcal	
Grassi / Fat	23 g	33 % RDA*
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	15 g	73 % RDA*
Carboidrati / Carbohydrates	2,0 g	<1 % RDA*
di cui zuccheri / of which sugars	1,8 g	2 % RDA*
Proteine / Protein	10 g	21 % RDA*
Sale / Salt	0,41 g	7 % RDA*

*Razione giornaliera raccomandata e calcolata su una dieta di 2.000 kcal (per UE) / Reference Daily Intake of 2.000 kcal (for EU only)

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETER

Analisi/Analysis	Valore/Value
E.coli (ufc/g)	ufc/g = 100(m) /1000(M) n=5 C=2
Salmonella (ufc)	Assente / Absent in 25 g
Listeria monocytogenes (ufc)	Assente / Absent in 25 g
Staphylococcus coagulasi (ufc/g)	ufc/g = 10 (m)/100 (M) n=5 C=2
Lieviti/ Yeast (ufc/g)	
Muffe/ Mold (ufc/g)	

PARAMETRI CHIMICI/ CHEMICAL PARAMETERS

Analisi/Analysis	Valore/Value
Acqua / Water (% in peso/weight)	62 - 66
Grasso tal quale/ Fat as is (% in peso/weight)	21 - 25
Grasso ss/ Fat on dry matter (% in peso/weight)	54 - 71
pH	5,90 - 6,40

IMBALLI / PACKAGING

Tipo imballo / Pack type	Imballo/Packaging	Tara/Tare (g)	Dimensioni (bxhxp) / Size (lxhwx) cm	Smaltimento / Disposal*
Prim.	Vaschetta / Tray	11	11x6x6,5	PP 5 - Raccolta Plastica / Plastic Collection
Prim.	Film plastico / Plastic film	0,7	11x0,1x6,5	O 7 - Raccolta Plastica / Plastic Collection
Sec.	Cartone / Cardboard	106 (+-8%)	30x7x24	PAP 20 - Raccolta Carta / Paper Collection

*Verifica le disposizioni del tuo comune / Check local regulations

INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTIC INFORMATION

Tipo / Type	e-pal 80x120	e-pal 80x120 export	e-pal 100x120
Cartoni per strato / Cartons per layer	13	13	N/A
Strati per pallet / Layers per pallet	15	15	N/A

Unità consumatore / Consumer Unit	8004673441360
Unità imballo / Case unit	18004673441367

DICHIARAZIONI / DECLARATIONS

Sistema di autocontrollo e di rintracciabilità: Si dichiara l'attuazione di un sistema di autocontrollo alimentare (H.A.C.C.P.) e del rispetto dei regolamenti CE 178/2002 - 852/2004 - 853/2004 - 2073/2005 e successive modifiche.

Analisi: Le analisi sono effettuate dal laboratorio interno con metodiche validate annualmente, e/o presso laboratori esterni accreditati.

Self-monitoring and traceability system: We declare the implementation of a food self-control system (H.A.C.C.P.) and compliance with EC regulations 178/2002 - 852/2004 - 853/2004 - 2073/2005 and subsequent amendments.

Analyses: The analyzes are carried out by the internal laboratory with methods validated annually, and/or at external accredited laboratories.

OGM E RADIAZIONI IONIZZANTI / GMO AND IONIZING RADIATION

Alla luce dei regolamenti CEE sugli OGM, n° 1829-1830 del 22/9/03, delle dichiarazioni dei fornitori di ingredienti e dalle nostre analisi si dichiara che il prodotto non contiene OGM. Si dichiara inoltre che il prodotto non è stato trattato mediante radiazioni ionizzanti.

In light of the EEC regulations on GMOs, n° 1829-1830 of 22/9/03, of the declarations of the suppliers of ingredients and from our analyzes we declare that the product does not contain GMOs. We also declare that the product has not been treated with ionizing radiation.