	<b>DOC 3. 23 SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>		<b>BURRATA DI BUFALA</b>
	Revisione n 0 del 07/04/2022	Edizione 1 del 07/04/2022	

<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	<b>BURRATA DI BUFALA</b>
<b>DESCRIZIONE</b>	Formaggio fresco a pasta filata ottenuto da latte bufalino farcito con panna. Confezionato in vaschetta termosaldata.
<b>INGREDIENTI</b>	<b>Latte*</b> bufalino, <b>panna*</b> , caglio e sale. <b>*Allergene</b>
<b>TRATTAMENTI DEL LATTE</b>	Prodotto con latte crudo.
<b>ORIGINE DEL LATTE</b>	Italia: prodotto con latte della propria azienda zootecnica (Azienda Zootecnica Pl.BA. srl) Origine latte della panna: Italia
<b>FORMA</b>	Sferoidale ed ovoidale.
<b>PESO</b>	Variabile da 250 g a 500 g il prodotto è venduto a peso come indicato sulla confezione.
<b>CROSTA</b>	Leggerissima, lucida, bianca, con superficie liscia mai viscida, ad esclusione di una zona dove compaiono, piccoli rilievi che indicano il punto di distacco (mozzatura) dalla massa di pasta filata.
<b>STRUTTURA DELLA PASTA</b>	Morbida, bianca, dal sapore leggermente acidulo, a struttura di sfoglie sovrapposte e sierosità fra i vari fogli, colore ambrato.
<b>SAPORE:</b>	Dolce e delicato.
<b>MATURAZIONE</b>	Extra-rapida (alcune ore)
<b>MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO</b>	Il confezionamento e l'etichettatura sono conformi alle prescrizioni del Reg UE 1169/2011 I materiali utilizzati per il confezionamento sono: Vaschetta e film in materiale ad uso alimentare.
<b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE</b>	Conservare da + 4°C.
<b>SCADENZA</b>	18 giorni dalla data di produzione. E' la data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche nelle adeguate condizioni di conservazione; viene espressa in gg/mm/aa.
<b>DATI DEL PRODUTTORE SEDE DELLA PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO</b>	<b>Caseificio Ponte Molinello</b> Ingiro s.r.l. Via Serroni SP 25/a, snc Comune Di Giffoni Sei Casali (SA)

#### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

**RIFERIMENTI NORMATIVI: Reg. CE 1441/2007**

**PARAMETRI NORMATI - Criteri di sicurezza alimentare**

PARAMETRO	QUANTITA'	UNITA' CAMPIONARIE	LIMITE
Listeria monocytogenes	25 g	n:5 c:0	Assente in 25 g
Salmonella	25 g	n:5 c:0	Assente in 25g

**PARAMETRI NORMATI - Criteri di igiene di processo**


PARAMETRO	UNITA' CAMPIONARIE	LIMITE
Stafilococchi coagulasi positivi	n:5 c:2	m: 100 ufc/g M: 1000 ufc/g

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI  
VALORI MEDI PER 100 g**

Energia	KJ 1.106/ 268 kcal
Grassi	24,50 g
- di cui acidi grassi saturi	15,16 g
Carboidrati:	1,57 g
- di cui zuccheri	1,50 g
Proteine	10,18 g
Sale	0,568 g

**Allergeni: da Allegato II “Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze” Reg UE 1169/2011**

<b>Allergeni presenti nei prodotti</b>			
INDICATI CON UN X LE CELLE INTERESSATE	ALLERGENE ASSENTE NRL PRODOTTO	ALLERGENE PRESENTE NEL PRODOTTO	ALLERGENE UTILIZZATO NELLO STABILIMENTO POSSIBILE PRESENZA DI TRACCE
LATTE E DERIVATI A BASE DI LATTE (COMPRESO IL LATTOSIO)		X	
CEREALI CONTENENTI GLUTINE (O I LORO CEPPI IBRIDATI) E PRODOTTI DERIVATI			
GRANO E DERIVATI			
SEGALE E DERIVATI	X		
ORZO E DERIVATI	X		
AVENA E DERIVATI	X		
FARRO E DERIVATI	X		
KAMUT E DERIVATI	X		
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI			
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	X		
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	X		
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	X		
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	X		
FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI			
MANDORLE (AMIGDALUS COMMUNIS L.) E DERIVATI	X		
NOCCIOLE (CORYLUS AVELLANA) E DERIVATI	X		
NOCI COMUNI (JUGLANS REGIA E DERIVATI	X		
NOCI DI ACAGIÙ (ANACARDIUM OCCIDENTALE) E DERIVATI	X		
NOCI PECAN [CARYA ILLINOIESIS (WANGENH) K. KOCH E DERIVATI	X		
NOCI DEL BRASILE (BERTHOLLETIA EXCELSA) E DERIVATI	X		
PISTACCHI (PISTACIA VERA),	X		
NOCI DEL QUEENSLAND (MACADAMIA TERNIFOLIA) E DERIVATI			
SEDANO E PRODOTTI DERIVATI			
SENAPE E PRODOTTI DERIVATI	X		
SEMI DI SESAMO E PRODOTTI DERIVATI	X		
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/L ESPRESSI COME SO <sub>2</sub> .	X		
LUPINO E PRODOTTI A BASE DI LUPINO	X		
MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI	X		

	<b>DOC 3. 23 SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>		<b>BURRATA DI BUFALA</b>
	Revisione n 0 del 07/04/2022	Edizione 1 del 07/04/2022	

#### **ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI**

Prodotti ottenuti senza l'impiego di organismi geneticamente modificati (OGM) e/o prodotti derivati, in accordo con il Reg. CE 1804/99 e successivi aggiornamenti (Reg. CE n. 49 e n. 50 del 2000; Reg. 1829 e 1830 del 2003).

#### **NOTE LEGALI**

Il caseificio Ponte Molinello garantisce esclusivamente i dati menzionati in questa specifica tecnica. L'uso di questo prodotto può essere soggetto a regolamenti nazionali. Il caseificio Ponte Molinello non è responsabile di eventuali usi impropri o illegali di questo prodotto.

Le informazioni riportate nella presente potrebbero subire variazioni. Nel caso non siano stati stipulati capitoli approvati dalle parti per accettazione, Il caseificio Ponte Molinello non è tenuta all'aggiornamento dei documenti distribuiti all'esterno, né al preavviso dell'avvenuta emissione di una nuova revisione. È cura dei possessori periodicamente verificarne la validità.