

BURRATA 					
DENOMINAZIONE E CATEGORIA		Formaggio fresco a pasta filata con crema di LATTE.			
INGREDIENTI		LATTE pastorizzato, CREMA DI LATTE UHT (30%), sale, correttore acidità: acido lattico, enzima coagulante.			
ORIGINE LATTE		ITALIA (Reg. UE 775/2018)			
TRATTAMENTO DEL LATTE		LATTE pastorizzato			
ALLERGENI		LATTE e derivati del LATTE naturalmente presenti (Reg. UE 1169/2011)			
LOTTO		Codice alfa-numeico che permette di identificare tutte le confezioni di prodotto ottenute nelle medesime condizioni			
DATA DI SCADENZA O TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE		Max 18gg a decorrere dalla data di produzione, in confezione sigillata, integra e conservata nelle corrette condizioni di temperatura.			
SHELF LIFE MINIMA GARANTITA		15gg, in confezione sigillata, integra e conservata nelle corrette condizioni di max +4 °C.			
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE		Conservare in confezione integra e sigillata, a temperatura compresa tra 0 e 4°C. Una volta aperta la confezione conservare in frigo e consumare entro 2 giorni.			
CONDIZIONI D'IMPIEGO E DI CONSUMO		Prodotto ready to eat. Da consumare tal quale o per preparazioni gastronomiche. Si consiglia di consumare il prodotto ad una temperatura compresa tra 15 e +20 °C			
STABILIMENTO DI PRODUZIONE		Via Cavalieri del Lavoro, 88-90 - 70017 Putignano (BA). BOLLO CE - IT T5N8T UE			
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE			CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		CARATTERISTICHE FISICO/CHIMICHE
Aspetto esterno:	Sacchetto di pasta filata fresca dal colore bianco crema. Superficie liscia, elastica, omogenea, lucida.		Conforme ai requisiti del Reg. CE 853/2004, Reg CE 2073/2005, Reg CE 1441/2007		Conforme a Reg.CE 470/2009, Reg.CE 165/2010 e Reg.UE 915/2023
Aspetto interno e struttura:	Morbido ripieno con miscela di sfilacci di mozzarella e panna.		Salmonella spp:	assente in 25g	
			Listeria monocytogenes:	assente in 25g	
Sapore:	Lattico fresco, acidulo, sapido.	Staphylococcus coagulasi +:	n5; c2; m<10 ufc/g - M<100ufc/g	aw	0,97
Odore e aroma:	Lattico fresco-acido, delicato.	E.coli:	n5;c2; m<100ufc/g - M<1.000ufc/g.	pH	6,5
		Lieviti	<1000 ufc/g		
		Muffe	<100 ufc7g		
IMBALLO PRIMARIO A CONTATTO CON L'ALIMENTO	Vaschetta (vs.) in polipropilene(PP) sigillato nella parte superiore con pellicola termosaldata (PET+PP).				
	Bicchiere (bicc.) in PP termoformato e sigillato nella parte superiore con pellicola termosaldata (PET+PP)				
	Ciuffo in busta polietilene monoestruso (PET) sigillato con clip in PVC				
	Tutti gli imballaggi sono conformi alla normativa Nazionale e Comunitaria (Reg.CE 10/2011; Reg.CE2023/2006; Reg.CE 1935/2004)				
IMBALLO SECONDARIO E TERZIARIO	Vaschetta termosaldata, Box in polistirolo(PS);Cartone(PAP)				
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	Valori medi riferiti a 100g di prodotto edibile: Energia 1162 kJ-281 kcal ; Grassi 25 g, di cui acidi grassi saturi 13g; Carboidrati 1,7 g, di cui zuccheri 1,7g; Proteine 12 g; Sale 0,5 g.				
CERTIFICAZIONI	V-Label (Prodotti per consumatori vegetariani)				
CODICE INTRASTAT	04061050				

BURRATA 						
DENOMINATION AND CATEGORY		Spun paste fresh cheese with MILK cream				
INGREDIENTS		Pasteurized MILK, UHT MILK CREAM (30%), salt, acidity regulator: lactic acid, coagulating enzyme				
MILK ORIGIN		ITALY (Reg. UE 775/2018)				
MILK TREATMENT		Pasteurized MILK				
ALLERGENS		MILK and natural MILK DERIVATES (Reg.UE 1169/2011)				
BATCH		Alphanumeric code that identifies product packages obtained under the same conditions.				
EXPIRY DATE OR MINIMUM TERM OF CONSERVATION		Entry 18 days starting from the production date, in intact and sealed package, conserved in correct- temperature conditions.				
SHELF LIFE GUARANTEED UPON DELIVERY		15 days, in sealed and intact packaging, when stored in the correct temperature conditions of max +4°C.				
STORAGE CONDITIONS		To be conserved in sealed and intact package at a temperature ranging between 0°C and 4°C. it is recommended to consume the product within 2 days starting from package opening.				
CONSUPTION CONDITIONS		Ready to eat product. To be consumed as is or for gastronomic preparations. It is recommended to serve and consume the product at a temperature ranging between +15°C and +20°C				
PRODUCTION PLANT		Via Cavalieri del Lavoro, 88-90 - 70017 Putignano (BA). BOLLO CE - IT T5N8T UE				
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS			MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS		PHYSICO-CHEMICALCHARACTERISTICS	
External appearance:	Stretched curd cheese bag with a cream white color. Smooth, uniform and elastic outer layer.		In compliance with Reg. CE 853/2004, Reg.CE 2073/2005, Reg. CE 1441/2007.		In compliance with Reg.CE 470/2009, Reg.CE 165/2010 and Reg.UE 915/2023	
Internal appearance and texture:	stuffed with and mozzarella strips and cream.		Salmonella spp:	Absent in 25g		
			Listeria monocytogenes:	Absent in 25g		
Flavor:	fresh, milky, sourish, savory.		Staphylococcus coagulasi +:	n5 - c2 - m<10 ufc/g - M<100ufc/g	aw	0,97
Smell and Aroma:	milky fresh-sharp, delicate.		E.coli:	n5 - c2 - m<100ufc/g - M<1000ufc/g.	pH	6,5
			Yeasts	<1000 ufc/g		
			Molds	<100 ufc7g		
PRIMARY PACKAGING (IN CONTACT WITH FOOD)	Tray (vs.) in polypropylene PP and thermoformed on the top with heat- sealed film(PET+PP).					
	Cup(bicc) in polypropylene PP and thermoformed on the top with heat-sealed film (PET+PP)					
	Single bag in PET closed in PVC clip.					
	All packages are in compliance with National and Community legislation (Reg.CE 10/2011; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 1935/2004)					
SECONDARY AND TERTIARY PACKAGING	Thermoformed tray; Polystyrene box(PS06);Thermoformed tray(PAP20)					
NUTRITIONAL FACTS	Average values per 100g of edible product: Energy 1162kJ-281kcal ; Total fat25 g, of which saturated fatty acids 13 g; Total carbohydrates 1,7 g, of which sugar 1,7 g; Protein 12 g; Salt 0,5 g.					
CERTIFICATIONS	V-Label (Products for vegetarian consumers)					
HS CODE (COMMODITY CODE)	04061050					

L'azienda D'AMBRUOSO FRANCESCO SRL opera con un sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare certificato dal DNV BUSINESS ASSURANCE ITALY SRL in conformità agli Standards GLOBAL SAFETY STANDARD (BRC-British Retail Consortium) ed IFS- International Food Standard.

BURRATA

Codice articolo	Nome articolo (vs = vaschetta; cf. = confezione)	Peso fisso(F); Peso variabile (V); Vendita al pezzo (PZ)	Peso netto sgocciolato Unità d'ordine	Peso lordo unità d'ordine (kg)	Dimensione unità d'ordine (B x L x H cm)	Peso unità consumat ore (peso netto)	Peso lordo unità consumatore	Dimensione (B x L x H cm) Unità consumatore	Composiz. pallet (n. colli strato X n. strati)	Codice EAN unità vendita / consumatore	Codice EAN imballo secondario	Codice EAN imballo terziario	Note
Item code	Item name (vs = trays; cf. = order unit;)	Fixed weight(F); Variable weight (V); Sold by the piece (PZ)	Drained Netweight of order unit	Gross weight of order unit (kg)	Order unit size (B x W x H cm)	Weight consumer unit (drained net weight)	Gross weight consumer unit	Size consumer unit (B x W x H cm)	Pallet composition (n.order unit for layer X n. layer)	EAN code consumer unit (first package)	EAN code second package	EAN code third package	Note
006-01	Burrata 125 g vs 1,0 kg (cf 2 vs)	F	2,0 kg (2 vs x 1 kg)	3,8	32 x 26 x 12	1 kg	1,9 kg	16 x 26 x 12	10 x 10	8032603100483	(01)08032603101060 (15)(3103)(10)		
006-22	Burrata 50 g vs 1,0 kg (cf 2 vs)	F	2,0 kg (2 vs x 1 kg)	3,8	32 x 26 x 12	1 kg	1,9 kg	16 x 26 x 12	10 x 10	8032603104603	(01)08032603104610(15)(3103)(10)		
L'azienda D'AMBRUOSO FRANCESCO SRL opera con un sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare certificato dal DNV BUSINESS ASSURANCE ITALY SRL in conformità agli Standards GLOBAL SAFETY STANDARD (BRC-British Retail Consortium) ed IFS- International Food Standard.													

D'AMBRUOSO FRANCESCO SRL
sede legale in VIA CAVALIERI LAVORO n.c.
70017 PUTIGNANO (BA) - ITALIA
TEL + 39 0804058380 - www.caseificioartigiana.it
Per info ordini clienti: commerciale@caseificioartigiana.it

