

PRODOTTO	Prodotto: BURRATINA SPIGA Formaggio fresco a pasta filata ripieno di stracciatella.					
	Formato: 150g					
	Codice EAN: 8018731001502 PESO FISSO: SI					
	Codice articolo: 8602					
	ITF: 08018731086028					
	Ingredienti: Latte vaccino, crema di latte pastorizzata, siero innesto naturale, sale, caglio, correttore di acidità: acido citrico.					
	T.M.C.: 28 gg					
	Lotto: è rappresentato dalla prima cifra che identifica la tipologia del prodotto (XXXX). Le ultime tre cifre identificano il giorno progressivo del calendario Giuliano (XXXX).					
	Confezione: Il prodotto è confezionato in bicchiere di polipropilene termoformato con pellicola di plastica termosaldata.					
	Imballo Secondario: Polistirolo termoformato contenente 8 pezzi. Dimensioni LxPxH: 38x26x11 cm. Peso lordo: 2 Kg.					
	Pallettizzazione: Pallet EPAL. Dimensioni LxPxH:120x80x124 cm. Imballi per strato: 9. Numero strati: 10. Imballi per pallet: 90.					
	Conservazione: Conservare in frigorifero alla temperatura compresa tra 0°C e +4 °C					
Logistica: Trasporto in automezzo frigorifero alla temperatura compresa tra 0°C e +4 °C						
CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO	Organolettiche: Aspetto: superficie liscia e lucente, omogenea, di color bianco latte; pasta di struttura fibrosa; consistenza morbida e leggermente elastica. Odore: delicato, gradevole, caratteristico dei prodotti lattiero caseari freschi ottenuti da latte crudo.					
	Microbiologiche: Il prodotto rispetta i parametri ed i limiti microbiologici previsti dalla seguente normativa Comunitaria: Reg. CE 853/2004 ; Reg. CE 2073/2005 ; Reg. CE 1441/2007.					
	Chimico-fisiche: <i>umidità > 60 % (in peso)</i> <i>materia grassa > 50 % (sulla sostanza secca)</i>					
	Valori nutrizionali per 100 g di prodotto: Valore energetico: 255 kcal - 1054 kJ; proteine 8 g - carboidrati 2 g (di cui zuccheri 2,0 g) - grassi 23,9 g (di cui saturi 15.3 g) - sale 0.54 g					
ALLERGENI (Dir. 2007/68/CE)	Allergene	si	no	Allergene	si	no
	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		X	Frutta a guscio		X
	Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	Sedano e prodotti a base di sedano		X
	Uova e prodotti a base di uova		X	Senape e prodotti a base di senape		X
	Pesce e prodotti a base di pesce		X	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		X
	Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	Anidride solforosa e solfiti		X
	Soia e prodotti a base di soia		X	Lupini e prodotti a base di lupini		X
	Latte e prodotti a base di latte	X		Molluschi e prodotti a base di molluschi		X
INFORMAZIONI GENERALI	OGM: E' garantita la caratteristica OGM FREE					
	Diritto Alimentare: Conforme alle normative di legge Europee/Italiane					
	Certificazioni: BRC issue 6 - IFS issue 6 - ISO 9001:2008 - Halal - ISO 22005:2008					
	Bollo CE: IT L547C CE					

