

SCHEDA TECNICA / Technical Product Specifications



PRODOTTO PRODUCT NAME	CODICE EAN EAN CODE	CODICE DOGANALE CUSTOMS TARIFF CODE	DATA DATE	REVISIONE N° REVISION IV	N°SCHEDA N°SHEET
Fresh Burrata 250 g			18/09/2014		

INFORMAZIONI LOGISTICA					ITALIANO	CONSERVAZIONE
Peso in Kg	Unità per cartone	Unità per bancale	Cartoni per bancale	Kg per bancale		+0°/+4°c
0,25	20	800	40	200		
CONTENITORE PRIMARIO		CONTENITORE SECONDARIO				SCADENZA
Barattolo di plastica		Scatola di cartone				20 giorni
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO						METODO DI CONSUMO

INGREDIENTI										
Latte 65%, panna 29,94%, sale 0,05%, caglio 0,01%										

VALORI NUTRIZIONALI Valori medi espressi per 100 g di prodotto				ITALIANO	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
UMIDITA'		57	%		CARICA MICROBICA TOTALE				
SOSTANZA SECCA		43	%		COLIFORMI TOTALI			<1000	UFC/g
GRASSI		22,3	%		COLIFORMI FECALI				
PROTEINE		16,6	%		ESCHERICHIA COLI			<10	UFC/g
CARBOIDRATI		1,9			STAFILOCOCCO AUREUS			<100	UFC/g
SALE (equivalente di sodio)		0,002			SALMONELLA			Assenti	in 25 g
Kcal		248			LISTERIA MONOCYTOGENES			Assenti	in 25 g
KJOULE					MUFFE E LIEVITI			Assenti	
CENERI					BACILLUS CEREUS				
PH					MICROBICA PLATE COUNT				
NaCl					NOTE TECNICHE				
MINERALI									
FIBRE ALIMENTARI									

LOGISTIC INFORMATION					ENGLISH	STORAGE AND PRESERVATION CONDITIONS	
Size in Kg	Units per case	Units per pallet	Cases per pallet	Kg per pallet		+0°/+4°C	
0,25	20	800	40	200			
PRIMARY PACK		SECONDARY PACK				SHELF LIFE	
Plastic pot		Carton box				20 days	
DESCRIPTION OF PRODUCT						TO CONSUME	

INGREDIENTS										
Cow's milk 65%, milk cream 29,94%, salt 0,05%, rennet 0,01%.										

NUTRITIONAL VALUES Average values expressed in 100 g of product				ENGLISH	BIOLOGICAL PARAMETERS				
MOISTURE		57	%		TOTAL MICROBIC CHARGE				
DRY MATTER		43	%		TOTAL COLIFORM			<1000	UFC/g
FAT		22,3	%		FECAL COLIFORM				
PROTEIN		16,6	%		ESCHERICHIA COLI			<10	UFC/g
CARBOHIDRATE		1,9	%		STAFILOCOCCUS AUREUS			<100	UFC/g
SALT (equivalent of SODIUM)		0,002			SALMONELLA			Absent	in 25 g
Kcal		248			LISTERIA MONOCYTOGENES			Absent	in 25 g
KJOULE					MOULD AND YEAST			Absent	
ASH CONTENT					BACILLUS CEREUS				
PH					MICROBICA PLATE COUNT				
NaCl					TECHNICAL NOTES				
MINERALS									
FIBRE									