

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Burrata vasetto "LA DARIA" 6x200gr	**Revisión:** 28/07/2020 **Fecha:** 22/03/2018
Dirección de producción Via Nemesiano zona PIP 76123 ANDRIA (BT)	**Sello de salubridad** IT N7Q2Y CE
INGREDIENTES: **Leche** de vaca pasteurizada, cuajo, sal, **nata** uht (35%), sal, cuajo microbiano de la leche. Regulador de acidez: acido láctico. Origen de la leche: UE	**REF SPIGA:** DAR200
DESCRIPCIÓN PRODUCTO: La burrata es una preparación láctea, contiene un relleno cremoso de hebras de queso fresco con pasta hilada y crema. Se usa principalmente como producto de mesa. Presentado en tarrinas de 200 g	**Proveedor** 00049

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Propiedad	UOM		Máximo
Salmonella	cfu/25g		Ausente
Listeria m.	cfu/25g		Ausente
E.Coli	cfu/g		<100
Coag.Termi. + Aurei	cfu/g		<100

Estos valores son copia literal de los parámetros aportados por nuestro fabricante. No nos hacemos responsables de posibles variaciones.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Parámetro		Normal
PH		6-6,20

Estos valores son copia literal de los parámetros aportados por nuestro fabricante. No nos hacemos responsables de posibles variaciones.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Apariencia: Lisa, uniforme, brillante
Sabor: Dulce
Olor: Agradable y fresco
Consistencia: Textura suave y ligeramente elástica
Color: Blanco nieve

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	1055
	kcal	255
Proteínas	g	12
Grasas	g	22
de las cuales saturadas	g	15,8
Sal	g	0,69
Carbohidratos	g	2,1
de los cuales azúcares	g	2

DATOS EN EL PRODUCTO

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	28 días desde producción
Codigo EAN 13	8032644506350
Codigo EAN 14	44506350002009
Unidades por caja	6
Medidas del producto	80x65x70 mm
Peso neto unidad	200 gr.
Medidas de la caja	300x230x70mm
Cajas por palet	260
Cajas por capa	13

Población de destino:	Consumidor final en general
Condiciones de conservación y transporte:	Mantener en frío máx. 4ºC
Sistema para identificar el producto:	Por Lotes
Modo de empleo:	Producto listo para su consumo.
Posible uso incorrecto:	Si no se mantienen las condiciones de conservación y transporte que se indican, pueden alterar las características microbiológicas, organolépticas y vida útil del producto.

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

¿Este producto contiene alguno de estos alérgenos?

1.- Leche o derivados	■ Si	No
2.- Huevos o derivados	Si	■ No
3.- Cereales con gluten o derivados. Si es que Sí, especifica:	Si	■ No
Trigo	Si	■ No
Centeno	Si	■ No
Kamut	Si	■ No
Avena	Si	■ No
Cebada	Si	■ No
Espelta	Si	■ No
4.- Crustáceos o derivados	Si	■ No
5.- Pescado o derivados	Si	■ No
6.- Cacahuetes o derivados	Si	■ No
7.- Soja o derivados	Si	■ No
8.- Frutos secos o derivados. Si es que Sí, especifica:	Si	■ No
Almendras	Si	■ No
Avellana	Si	■ No
Nuez	Si	■ No
Anacardo	Si	■ No
Nuez Pecana	Si	■ No
Nuez de Brasil	Si	■ No
Pistacho	Si	■ No
Nuez de macadamia	Si	■ No
9.- Apio o derivados	Si	■ No
10.- Mostaza o derivados	Si	■ No
11.- Semillas de sésamo o derivados	Si	■ No
12.- Lupino o derivados	Si	■ No
13.- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg	Si	■ No
14.- Moluscos (gasterópodos, bivalvos y cefalópodos) o derivados.	Si	■ No

IRRADIADOS

Alguno de los ingredientes se han irradiado	Si	■ No
En caso afirmativo, especificar		

Lipasa

Microbial	
Animal	
No se usa	■

¿Este producto contiene alguno de los siguientes aditivos? (Directamente o a través de un ingrediente)

1.- Aditivos	■ Si	No
2.- Colorantes (E100-E180)	Si	■ No
3.- Conservantes	■ Si	No
4.- Colorantes Azo	Si	■ No
5.- Colorantes artificiales	Si	■ No
6.- Conservantes (E200-E297)	Si	■ No
7.- Aromas	Si	■ No
8.- Aromas artificiales	Si	■ No
9.- Edulcorantes artificiales	Si	■ No
10.- Aspartamo (E951)	Si	■ No
11.- Benzoatos (E210-E213)	Si	■ No
12.- BHA / BHT (E320) / (E231)	Si	■ No
13.- Glutamato	Si	■ No
14.- Levadura (añadido)	Si	■ No
15.- Maíz o derivados del maíz	Si	■ No
Este producto es adecuado para:		
Veganos	Si	■ No
Celíacos (sin gluten)	■ Si	No
Vegetariano lácteo	■ Si	No
GMO		
Es el producto non-GMO	■ Si	No
Se puede producir como:		
Kosher	Si	■ No
Super Kosher	Si	■ No
Halal	Si	■ No
Frutos secos		
¿Se han añadido frutos secos/semillas de sesamo?	Si	■ No
¿Los frutos secos y/o semillas de sésamo van por la misma línea de producción?	Si	■ No
¿Hay frutos secos/semillas de sesamo en la misma planta?	Si	■ No
En caso afirmativo en cualquiera de los anteriores, definir adicionalmente como sigue >Tipo de nuez o semilla de sésamo >Estado de la nuez, semilla o aceite >Estado de los ingredientes o del procesado >Indica si es posible contaminación de nuez o frutos		