FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO	Stracciatella di Burrata Sabelli 140 g

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Queso fresco italiano de pasta hilada (mozzarella) deshilachada a mano y mezclada con nata de leche, sin maduración. Envasado en tarrina de 140 g en atmósfera protectora. Producto listo para el consumo, indicado como relleno de burrata y para ensaladas, pizzas, focaccias, pastas y aperitivos.
Artículo	12140
Ingredientes	Mozzarella (LECHE, sal, cuajo microbiano, fermentos lácticos), nata de LECHE (49,6 %), sal, conservador: sorbato potásico (E-202). Origen de la leche: Italia.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS		
Parámetro	**U.M**	**Valor**	**Parámetro**	**U.M**	**Valor**
E. coli	UFC/g	<100	pH	-	5,20 - 5,90
Listeria monocytogenes	0 en 25g	Ausencia en 25g	Humedad	%	58 - 68
Estafilococos coagulasa positiva	UFC/g	<100	Grasa sobre extracto seco	%	45 - 65
Salmonella	0 en 25g	Ausencia en 25g			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Apariencia: hebras de mozzarella fresca deshilachada mezcladas con nata de leche.
Color: blanco leche, homogéneo.
Sabor: sápido, a lácteo fresco, delicadamente acidulado.
Olor: característico, fragante y delicado, a leche ligeramente acidulada.
Consistencia: estructura fibrosa en hebras, cremosa, con presencia de suero lácteo.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g		
Valor energético	kJ	993
	kcal	240
Grasas	g	22
de las cuales ácidos grasos saturados	g	13
Hidratos de carbono	g	1,4
de los cuales azúcares	g	1,4
Proteínas	g	9,1
Sal	g	0,72

GMO

Este producto no contiene ingredientes Modificados Genéticamente.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS EN ACORDE CON EL REGLAMENTO 1169/2011

¿Este producto contiene alguno de estos alérgenos?

1.- Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados		Si	X	No
2.- Crustáceos y productos a base de crustáceos		Si	X	No
3.- Huevos y productos a base de huevo		Si	X	No
4.- Pescado y productos a base de pescado		Si	X	No
5.- Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		Si	X	No
6.- Soja y productos a base de soja		Si	X	No
7.- Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	Si		No
8.- Frutos secos de cáscara, es decir: almendras (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), alfóncigos (Pistacia vera), nueces macadamia o nueces de Australia (Macadamia ternifolia) y productos derivados		Si	X	No
9.- Apio y productos derivados		Si	X	No
10.- Mostaza y productos derivados		Si	X	No
11.- Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		Si	X	No
12.- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total		Si	X	No
13.- Altramuces y productos a base de altramuces		Si	X	No
14.- Moluscos y productos a base de moluscos		Si	X	No

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

MODO DE EMPLEO Y CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO	
Población de destino	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación y transporte	Mantener en frío entre 0 ºC y 4 ºC.
Sistema para identificar el producto	Por Lotes.
Modo de empleo	Producto listo para el consumo. Atemperar 10-15 minutos antes de servir. Una vez abierto, mantener refrigerado y consumir en 24-48 horas.
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.

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	28 días
Unidades por caja	8
Código EAN 13	8002626001319
Código EAN 14	08002626900018
Cajas por palet	200
Cajas por capa	10
Capas por palet	20
Medidas de la unidad	Tarrina de 140 g - Ø 95 mm (superior) x Ø 60 mm (inferior) x 50 mm de altura
Medidas de las caja	39 x 23 x 7,5 cm (largo x ancho x alto)
Peso neto unidad (escurrido)	140 g
Peso bruto unidad	150 g

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

Sabelli S.p.A. - Zona Industriale Basso Marino, 63100 Ascoli Piceno (AP), Italia

SELLO DE SALUBRIDAD

IT
11 44
UE



Fecha: 28/08/2026 Revisión: 0	Ficha técnica elaborada y revisada por el Departamento de calidad de SPIGA IMPEX, SL.