

ALLEGATO 1 – SPECIFICHE DI PRODOTTO / ANNEX 1 - PRODUCT DATA SHEET

**BURRATA**

TIPOLOGIA

Formaggio fresco a pasta filata con cuore di panna. Prodotto ottenuto da pasta filata sfilacciata con aggiunta di panna UHT (stracciatella) in sfoglia di pasta filata (burrata).

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Burrata, Burratina

FORMATI: (peso)

50 g, 100 g, 125 g, 150 g, 200 g, 250 g, 300 g, 330g, 335 g, 500 g

INGREDIENTI

**LATTE** pastorizzato, **PANNA** UHT (48%), sale, caglio microbico, fermenti lattici, correttore di acidità: acido lattico.

ORIGINE DEL LATTE

Italia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

La burrata ha una doppia struttura: la parte più esterna è costituita da un involucro di pasta filata lucido e biancastro, compatto ed elastico, farcito con stracciatella. Quest'ultima è composta da pasta filata sfilacciata impregnata di panna. Il gusto è delicato con un vago sentore di fermenti lattici, la struttura interna è cremosa.

CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE

Umidità: 62 - 66 % (p/p)

Grasso t.q.: 21 – 25 % (p/p)

Materia grassa s.s.: 54 - 71 % (p/p)

pH: 5.90 – 6.40

Fosfatasi: negativa

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		
valori medi per 100 g di prodotto sgocciolato		*%AR
Energia	1072 kJ / 259 kcal	13
Grassi	23 g	33
di cui acidi grassi saturi	15 g	73
Carboidrati	2,0 g	<1
di cui zuccheri	1,8 g	2
Proteine	10 g	21
Sale	0,41 g	7

\*Assunzione di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

<b>Capurso Azienda Casearia Srl</b> <b>Stabilimento di Gioia del Colle (BA)</b>	<b>SISTEMA DI AUTOCONTROLLO</b> <b>ELABORATO CON IL METODO H.A.C.C.P.</b>	Rev. 18 del 01.08.2024
<b>ALLEGATO 1 – SPECIFICHE DI PRODOTTO / ANNEX 1 - PRODUCT DATA SHEET</b>		

**REQUISITI MICROBIOLOGICI**

Limiti previsti Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

Escherichia Coli	UFC/g	100(m) /1000(M) n=5 C=2
Stafilococchi aureus coag. +	UFC/g	10 (m)/100 (M) n=5 C=2
Salmonelle	UFC/25 g	assenti
Listeria monocytogenes	UFC/25 g	assenti

**ALLERGENI**

Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)

**RESIDUI ED ADDITIVI**

Limiti previsti dal Regolamento (UE) 2023/915

**SHELF-LIFE**

18 giorni

**CONDIZIONI DI TRASPORTO E DI CONSERVAZIONE**

Temperatura di conservazione e trasporto a max + 4 °C.

*Una volta aperta la confezione, conservare in frigorifero, nel proprio liquido di governo, e consumare entro 2 giorni.*

Il prodotto può essere consumato da tutti ad eccezione dei soggetti allergici alle proteine del latte e degli intolleranti al latte e ai prodotti a base di latte (compreso il lattosio).

<b>Capurso Azienda Casearia Srl</b> <b>Stabilimento di Gioia del Colle (BA)</b>	<b>SISTEMA DI AUTOCONTROLLO</b> <b>ELABORATO CON IL METODO H.A.C.C.P.</b>	Rev. 18 del 01.08.2024
<b>ALLEGATO 1 – SPECIFICHE DI PRODOTTO / ANNEX 1 - PRODUCT DATA SHEET</b>		

## BURRATA

### TYPE

Fresh pasta filata cheese with a heart of cream. Product obtained from frayed spun dough with the addition of UHT cream (Stracciatella) in a pouch of pasta filata (burrata).

### NAME OF SALE

Burrata

### SIZES (drained weight)

50 g, 100 g, 125 g, 150 g, 200 g, 250 g, 300 g, 330g, 335 g, 500 g

### INGREDIENTS

Pasteurized **MILK**, UHT **CREAM** (48%), salt, microbial rennet, lactic cultures, acidity regulator: lactic acid.

### MILK ORIGIN

Italy

### CHARACTERISTICS

The burrata has a dual structure: the outer part is constituted by a casing of spun paste shiny, whitish, compact and elastic, stuffed with stracciatella. The latter consists of spun paste impregnated with frayed cream. The taste is delicate with a faint hint of lactic cultures, the internal structure is creamy.

### PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES

- Humidity: 62 - 66 % (w/w)
- Fat content in dry matter: 54 - 71 % (w/w)
- pH: 5.90 – 6.40
- Phosphatase: negative
- Nutrition declaration:

Average values for 100 g of product		*%RI
Energy	1072 kJ / 259 kcal	13
Fats	23 g	33
of which saturated fatty acids	15 g	73
carbohydrates	2,0 g	<1
of which sugars	1,8 g	2
Proteins	10 g	21
Salt	0,41 g	7

\* Reference intake of an average adult (8400 kJ/ 2000 kcal)

ALLEGATO 1 – SPECIFICHE DI PRODOTTO / ANNEX 1 - PRODUCT DATA SHEET

REQUIREMENTS MICROBIOLOGICAL

Limits provided Reg. EU 2073/2005

E. coli	CFU/g	100(m) /1000(M) n=5 C=2
Staphylococcus aureus coag. +	CFU/g	10 (m)/100 (M) n=5 C=2
Salmonella	CFU/25 g	absent
Listeria monocytogenes	CFU/25 g	absent

ALLERGEN

Milk and milk-based products (including lactose)

RESIDUES AND ADDITIVES

Limits provided by Regulation (EU) 2023/915

SHELF-LIFE

18 days

TRANSPORT AND STORAGE

Storage and Transport Temperature at max +4°C.

*Once the package is opened, store in the refrigerator, in its own preserving liquid, and consume within 2 days.*

The product can be consumed by everyone except those allergic to milk protein and those intolerant to milk and milk products (including lactose).