

PRODOTTO

BURRATA DE CHEVRE AUX TRUFFES NOIRES 120g



Denominazione legale: Formaggio a pasta filata di latte di capra pastorizzato rip

Descrizione del prodotto: Formaggio a pasta filata di latte di capra ripieno con una preparazione a base di panna di capra con tartufo nero.

Caratteristiche organolettiche: gusto di panna associato al gusto sottile del tartufo, odore delicato del tartufo

CARATTERISTICHE GENERALI

Paese d'origine:	Francia	Codice articolo:	CHEVFBURT6
Origine del latte:	Francia	Nomenclatura Doganale:	04061030
Trattamento del latte:	Pastorizzato	Bollo CE	FR 24 451 001 CE
Tipo di latte:	Capra	Unità di fatturazione	Cad
Stagionatura minima:	N/A	Peso fisso	Si

SCADENZA E CONSERVAZIONE

Scadenza garantita al cliente :	20 gg	Conservazione	Tra +2°C e +8°C
Scadenza dopo l'apertura	Consumare rapidamente	Conservazione dopo l'appertura:	Tra +2°C e +8°C

INGREDIENTI

Ingredienti	
Latte di capra pastorizzato (origine Francia), preparazione a base di panna di capra pastorizzata con tartufo nero 12% (origine UE) (latte di capra pastorizzato, panna di latte di capra pastorizzata, tartufo nero (<i>Tuber melanosporum</i> Vitt.) 1%, funghi neri (<i>Auricularia auricula-judae</i> o <i>Auricularia polytricha</i>), sale, aroma di tartufo, fermenti lattici), acidificante: acido lattico, caglio.	

DICHIAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100g

Energia	779 KJ	Carboidrati	1,1g
	188 kcal	Di cui zuccheri	0,9g
Grassi:	14g	Proteine	14g
Di cui grassi saturi	10g	Sale	0,2g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Flora	Limite	Flora	Limite
Listeria monocitogenes	Assenza in 25g	Enterotossine satf.	Assenza in 25g
Salmonella	Assenza in 25g	E.coli	< 100 UFC/g
Staphylococchi coagulase +	< 10 UFC/g	Muffa e lieviti	< 100 UFC/g

CARATTERISTICHE FISICHE E CHIMICHE

Estratto secco	31 % +/- 3%	M.G.S.S	45 % min
-	-	-	-

INFORMAZIONI LOGISTICHE

	Peso netto (kg)	Peso lordo (kg)	Lunghezza (mm)	Larghezza (mm)	Altezza (mm)	EAN	
Prodotto	0,12 (sgocciolato)	0,267	95	95	62	3417881232647	
Collo	0,72	1,77	315	240	95	13417881232644	
Pallet	130	344	1200	800	1580		
UVC/colli		6	Colli/strati		12	Strati/pallet	15
UVC/pallet		1080	Colli /pallet		180		

GARANZIE E ALLERGENI

OGM	No	Adatto ai vegetariani	Si
Ionizzazione	No	Prodotto senza glutine	
AOP / IGP	N/A		

	Presenza volontaria nel prodotto	Possibilità di contaminazione incrociata	Allergene presente nel sito di produzione
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati			
Crostacei e prodotti a base di crostacei			
Uova e prodotti a base di uova			
Pesce e prodotti a base di pesce			
Arachidi e prodotti a base di arachidi			
Soia e prodotti a base di soia			
Latte e prodotti a base di latte	x		x
Frutta a guscio			
Sedano e prodotti a base di sedano			
Senape e prodotti a base di senape			
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni >10mg/litro in termine di SO ₂			
Lupini e prodotti a base di lupini			
Molluschi e prodotti a base di molluschi			

INFORMAZIONI SMALTIMENTO

	Imballaggio 1	Imballaggio 2	Imballaggio 3
Tipologia di imballaggio	Vasetto	Coperchio	Cartone
Codifica	PP 5	PP 5	PAP 21
Indicazioni per la raccolta	Plastica	Plastica	Carta
Per conferma, consulta il regolamento del tuo comune			