

<b>CASEIFICIO MALDERA S.r.l.</b> SEDE: Viale delle Industrie, 2 Corato (BA)	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>

### SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

DENOMINAZIONE PRODOTTO: Formaggio a pasta filata – Burrata in foglia

TIPOLOGIA DI PRODOTTO: Formaggio fresco a pasta filata a forma di “sacco” contenente una miscela di pasta filata morbida, ridotta a minuti sfilacci, e panna.

INGREDIENTI: Latte, panna UHT( min 25% ), sale, caglio, regolatore di acidità: E270.

Senza conservanti aggiunti.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Prodotto a pasta bianca, consistenza morbida, gusto delicato.

ALLERGENE : **LATTE**

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA

### VALORI NUTRIZIONALI- NUTRITIONALVALUES

Valori medi per 100 g di prodotto- Average values for 100 g of product

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE MEDIO
<b>Valore energetico</b>	KJ/100g	881
	Kcal/100g	212
<b>Grassi-</b>	g/100g	17
Di cui Acidi grassi saturi	g/100g	12
<b>Carboidrati</b>	g/100g	0,8
di cui zuccheri	g/100g	0,8
<b>Proteine</b>	g/100g	14
<b>Sale</b>	g/100g	0,33

<p><i>CASEIFICIO MALDERA S.r.l.</i>  <i>SEDE: Viale delle Industrie, 2 Corato (BA)</i></p>	<p><i>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</i></p>

CARATTERISTICHE CHIMICHE

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE MEDIO
Umidità	%	65

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE
Escherichia Coli	u.f.c/g	Nei limiti di legge
Staphylococcus aureus	u.f.c/g	Nei limiti di legge
Salmonella	u.f.c/25g	Assente
Listeria Monocytogenes	u.f.c/25g	Assente

STOCCAGGIO: In frigorifero tra 0 e +4°C

SHELF LIFE': 18giorni

FORMATO:330g

IMBALLO= 3pz in vaschetta 1kg per alimenti in polipropilene con pellicola termosaldada

DESTINAZIONE D'USO: Prodotto di largo consumo, non destinato a categorie speciali di consumatori.

(vedi indicazione allergene sopra)