



SCHEMA TECNICA DI
PRODOTTO
**Burrata di latte di
bufala**

DENOMINAZIONE PRODOTTO	BURRATA DI LATTE DI BUFALA
TIPOLOGIA DI PRODOTTO	Formaggio fresco a pasta filata ripieno di sfilacci di mozzarella di latte di bufala e panna
INGREDIENTI	Mozzarella di latte di bufala (latte di bufala, caglio, sale, acidificante E 270, correttore di acidità, E 330), crema di latte , panna , latte vaccino
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Pelle di consistenza tenera, superficie liscia e lucente, omogenea, di colore bianco latte; pasta sottile di struttura fibrosa che rilascia fuoriuscire al taglio il ripieno semiliquido di colore bianco latte;
ALLERGENE	Latte
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Temperatura compresa tra 0°C e +4°C
SHELF-LIFE	8 giorni
MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO	In buste per alimenti sigillate nel suo liquido di governo
DESTINAZIONE D'USO	Utilizzo tal quale (pronto al consumo) o come semilavorato

VALORI NUTRIZIONALI – valori medi per 100 gr di prodotto

Parametri	Valore medio	Unità di misura
Valore energetico	201 835	Kcal/100 g KJ/100 g
Grassi	15,94	g/100 g
Di cui acidi grassi saturi	10,77	g/100 g
Carboidrati	1,91	g/100 g
Di cui zuccheri	0,39	g/100 g
Proteine	12,5	g/100 g
Sale	0,3	mg/100

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Valore	Unità di misura
Stafilococchi coagulasi pos.	Nei limiti di legge	UFC/g
Listeria monocytogenes	Assente	Presenza-Assenza/25 g
Salmonella spp	Assente	Presenza-Assenza/25 g