

COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI
DAL 1920

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 01/2024 PRODUCT SPECIFICATION- REV. DATE 01/2024

CODICE ARTICOLO Product code	170 - 176
BOLLO CE CE Establishment Number	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO Product Description	BURRATA
PESO NETTO Net weight	150 g peso fisso (cod.art. 170) - 250 g (cod. art. 176) 150 gr fixed weight (code 170) - 250 gr (code. 176)
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI Allergen information	Contiene <u>LATTE</u> e <u>LATTOSIO</u> It contains <u>MILK</u> and <u>LACTOSE</u>
INGREDIENTI Ingredients	<u>LATTE</u> vaccino pastorizzato, <u>PANNA</u> pastorizzata, fermenti, sale, caglio. Correttore di acidità: Acido Citrico Pasteurized cow's <u>MILK</u> , pasteurized <u>CREAM</u> , ferments, salt, rennet. Acidity corrector: Citric acid
ORIGINE DEL LATTE Origin of Milk	ITALIA ITALY
DESCRIZIONE Description	La burrata è un formaggio fresco a pasta filata, simile alla mozzarella ma dalla consistenza più morbida. Prodotto tipico pugliese, viene lavorato a mano, creando un sacchetto di pasta filata riempito successivamente con sfilacci di mozzarella e panna uht. Si presta ad essere consumato così come nasce, al massimo con un goccio di olio extra vergine d'oliva. Burrata is a fresh cheese with a spun paste, similar to mozzarella but with a softer texture. Typical product of Puglia, is hand-worked, creating a bag of spun pasta filled later with slices of mozzarella and cream uht. It is suitable to be consumed as it is, at most with a drop of extra virgin olive oil.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO Packing	- bicchiere termosaldato nel formato di 150 gr - heat-sealed cup for size of 150 gr - vaschetta termosaldata nel formato da 250 gr - heat-sealed tray for size of 250 gr
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO SHELF LIFE- From packaging date	18 gg 18 days
STAGIONATURA	assente absent
MODALITA' DI CONSERVAZIONE Storage condition	+4°C
IMBALLO Packaging	8 pezzi per cartone 8 pieces per box

COPELLI SRL

Str.Francesca Est, 137/139 - 46040 Rivalta s/Mincio di Rodigo (MANTOVA) - ITALIA

Tel. +39 0376 653139 - info@cmformaggi.it - www.copelliformaggi.it

COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI
DAL 1920

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g di prodotto		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conformità al Reg. CE 2073/2005	
NUTRITIONAL DECLARATION Average value 100 g of product		MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS in compliance with the Reg. CE 2073/2005	
Energia/ Energy (kj):	1225	Stafilococchi coagulasi positivi (UFC/gr): StaC22:D29phylococcus coagulase positive	< 100
Energia/ Energy (kcal):	292	E.coli β-glucuronidasi positivi (UFC/gr): Positive E.coli β -glucuronidase	< 100
Grassi/ Fat (g):	25,90	Escherichia coli O157 (UFC/25gr):	assente absent
di cui acidi saturi (g)/ of which saturates (g):	12,30	Listeria monocytoge (UFC/gr):	assente absent
Carboidrati/ Carbohydrates (g):	2,10	Salmonella spp. (su 25gr):	non rilevato not detected
di cui zuccheri (g) of which sugars (g):	1,40	CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE Chemical-physical Characteristics	
Fibra/ Fiber (g):	0,00	Umidità/ Humidity:	57,86%
Proteine/ Protein (g):	19,10	Sostanza secca/ Dry part:	42,14%
Sale/ Salt (g):	2,00	Ceneri/ Ashes:	2,78
		pH:	6,21

COPELLI SRL

Str.Francesca Est, 137/139 - 46040 Rivalta s/Mincio di Rodigo (MANTOVA) - ITALIA

Tel. +39 0376 653139 - info@cmformaggi.it - www.copelliformaggi.it