



casearia  
faiello Srl

Via Il Giugno, 2 - 84091 Battipaglia (SA)  
Telefax +39 (0) 828 43 23 44 + 39 333 54 64 456  
P. iva: 05320410656 - info@caseariafaiello.it  
www.caseariafaiello.it

**SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO**  
**BURRATINA GR. 125 IN VASCHETTA DA KG. 1 (PZ 8)**



**DENOMINAZIONE PRODOTTO:**

Formaggio a pasta filata – Burratina

**TIPOLOGIA DI PRODOTTO:** Forma a sacco contenente una miscela di pasta filata morbida, ridotta a minuti sfilacci, e panna.

**INGREDIENTI:** Latte pastorizzato, panna UHT, sale e caglio, senza conservanti aggiunti.

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

**ALLERGENE:** LATTOSIO

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

**STOCCAGGIO:** In cella frigorifero a +4°C

**SHELF LIFE':** 18 gg.

**FORMATO:** A forma di sacco gr. 125

**IMBALLO:** vaschetta con film da kg. 1

**PACKAGING- CARTONE:** Pz. 2

**PESO NETTO CARTONE:** Kg. 2

**PESO LORDO CARTONE:** Kg. 3,000 Circa

**MISURE CARTONE:** cm. Alt. 8 / larg. 26 / lung. 32

**PALLETTA COLLI:** 10x15=150

**PALLETTA PESO NETTO:** Kg. 300

**PALLETTA PESO LORDO:** KG. 450 Circa

**PALLETTA ALTEZZA:** mt. 120

**EAN PRODOTTO:** 8033481620476

**CODICE ARTICOLO:** 0017-16

**FATTORI NUTRIZIONALI**

**CARATTERISTICHE CHIMICHE**

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE MEDIO
Umidità	%	57
Grasso t.q.	%	22,3
Proteine	%	16,1
Lattosio	%	2,2
Ceneri	%	1,88

**Valori medi per 100 g. di prodotto**

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE MEDIO
Valore energetico	Kcal/100g	273,35
	KJ/100g	1142,6
Lipidi	g/100g	22,3
Proteine	g/100g	16,1
Carboidrati	g/100g	2,2

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

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