



Burrata

Caseificio F.lli Nobili

Prodotti di Alta Qualità



Caseificio F.Ili Nobili S.r.l. (IT 05 308 CE) - STP REV 11 - 14/02/2020

Via Enrico Fermi, 13 - 35030 Sarreola di Rubano (PD) - www.formagginobili.it

Tel. +39 049 630504 - Fax +39 049 8976416 - P.I. 00227840287

Scheda tecnica prodotto

Burrata

DENOMINAZIONE DI VENDITA E DESCRIZIONE PRODOTTO

Burrata

INGREDIENTI

Mozzarella (**latte** vaccino pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici. Correttore di acidità: acido citrico), panna di **latte** vaccino pastorizzato, ricotta (siero di **latte** vaccino pastorizzato, **latte** vaccino, sale. Correttore di acidità: acido citrico), sale.

CARATTERISTICHE GENERALI - DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Peso medio	Da vendersi a peso
Shelf-life	15 GG MAX
Temperatura di conservazione	0 / +4°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore	Bianco ma non perlaceo
Odore	Latteo, caratteristico
Sapore	Gusto delicato
Consistenza	Morbida
Confezione	Sachetto in plastica trasparente.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

Umidità	50
Residuo secco	50
Ceneri	1,5

VALORI NUTRIZIONALI

VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

Energia	1540 KJ
	370 Kcal
Grassi	36 g
di cui acidi grassi saturi	25 g
Carboidrati	0,90 g
di cui zuccheri	0,50 g
Proteine	11,5 g
Sale	0,70 g



Caseificio F.Ili Nobili S.r.l. (IT 05 308 CE) - STP REV 11 - 14/02/2020

Via Enrico Fermi, 13 - 35030 Sarmeola di Rubano (PD) - www.formagginobili.it

Tel. +39 049 630504 - Fax +39 049 8976416 - P.I. 00227840287

Scheda tecnica prodotto

Burrata

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	UNITÀ DI MISURA	VALORI
Coliformi totali	UFC / g	<1000
Escherichia coli	UFC / g	<100
Stafilococchi coagulasi positivi	UFC / g	<10
Listeria monocytogenes	UFC / 25 g	assente
Lieviti	UFC / g	<1000
Muffe	UFC / g	<100

RESIDUI ED ADDITIVI	VALORI
Aflatossine M1 - M2	Entro i limiti imposti dal Reg. N° 1881/2006 e s.m.i.
Residui presidi sanitari	Entro i limiti imposti dal Reg. CE N° 396/05 e s.m.i.

SOSTANZE ALLERGENICHE PRESENTI SECONDO L'ALLEGATO II DEL Reg 1169/2011

Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)

PESO DI MUNGITURA DEL LATTE

Unione Europea

PAESE DI TRASFORMAZIONE

Italia