



Casearia De Remigis srl

## SCHEDA TECNICA

Rev.1 del  
16/02/2023

Pagina 1 di 2

<b>DENOMINAZIONE LEGALE</b>	Formaggio fresco a pasta filata con ripieno di sfilacci di formaggio fresco a pasta filata e panna
<b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</b>	<b>BURRATA</b>
<b>INGREDIENTI</b>	Fiordilatte(LATTE vaccino pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici), panna UHT (LATTE), sale
<b>CODICE PRODOTTO</b>	BUR025
<b>CODICE EAN</b>	8051772830434
<b>STABILIMENTO DI PRODUZIONE</b>	Casearia De Remigis srl Zona ind.le S. Atto- 64100- Teramo
<b>BOLLO CE</b>	IT M8W72CE
<b>TIPOLOGIE e PEZZATURE</b>	Formato da 250 g contenente 1 burrata immersa nel suo liquido di governo all'interno di una vaschetta termosigillata.
<b>CARATTERISTICHE TIPICHE DEL PRODOTTO</b>	Preparazione casearia a forma di sacchetto di morbida pasta filata fresca che racchiude al suo interno un ripieno cremoso di sfilacci di formaggio fresco a pasta filata e panna. Sapore sui generis. Odore sui generis.
<b>ORIGINE DEL LATTE</b>	ITALIA
<b>ALLERGENI</b>	LATTE e prodotti a base di LATTE (incluso LATTOSIO)
<b>SHELF LIFE</b>	14 gg +1 gg di produzione
<b>LOTTO</b>	Codice numerico progressivo corrispondente al numero del giorno di produzione dell'anno
<b>MODALITA' D'USO</b>	Pronta per il consumo
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	Temperatura controllata di +0/+4 °C
<b>MODALITA' DI DISTRIBUZIONE</b>	In cartone a temperatura controllata
<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI</b>	<i>E. coli</i> < 10 <sup>2</sup> ufc/g <i>Stafilococchi coag. positivi</i> < 10 ufc/g <i>Listeria m.</i> assente in 25 g <i>Salmonella spp</i> assente in 25 g
<b>VALORI NUTRIZIONALI (MEDI PER 100 g DI PRODOTTO)</b>	Energia: 803kJ - 193kcal Grassi: 15 g di cui acidi grassi saturi :10 g Carboidrati: 0,8 g di cui zuccheri:0,7 g Proteine: 14 g Sale :0,30 g



Casearia De Remigis srl

## SCHEDA TECNICA

Rev.1 del  
16/02/2023

Pagina 2 di 2

### INFORMAZIONI LOGISTICHE

TIPOLOGIA DI IMBALLO	DIMENSIONI (mm)	N. PEZZI PER CARTONE	N. CARTONI PER STRATO	N. STRATI	N. CARTONI PER PEDANA
CARTONE	600x400x135	10	4	10	40

### MODALITA' DI SMALTIMENTO IMBALLI

TIPOLOGIA DI IMBALLO	CODICE IDENTIFICATIVO (come da Decisione 129/97/CE)	TIPOLOGIA RACCOLTA DIFFERENZIATA (VERIFICA DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE)
VASCETTA	PP5	PLASTICA
PELLICOLA:	7	PLASTICA
CARTONE	PAP20	CARTA

### RIFERIMENTI LEGISLATIVI

L'Azienda lavora e opera nel rispetto dei Regolamenti Comunitari contenuti nel Pacchetto Igiene: Reg. 852/2004 e 853/2004 e loro normative correlate in tema di igiene e misure di controllo dei prodotti alimentari.

L'Azienda ha adottato un sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (HACCP), con l'individuazione delle fasi critiche per la sicurezza e la tutela del consumatore.

Il sistema di rintracciabilità interno, secondo il Reg. 178/2002 e successivi aggiornamenti, garantisce la rintracciabilità di tutti i prodotti commercializzati.