

SCHEDA TECNICA E LOGISTICA — codice 14403 - TUTTO LATTE

Denominazione prodotto	Burratina in busta 100g
Forma	Sferica
Crosta	Assente
Sapore	Dolce / Acidulo
Colore	Bianco paglierino
Stato fisico	Solido
Liquido di Governo	Acqua
Classificazione	Formaggio fresco a pasta filata
Additivi, conservanti e coloranti	Assente
Allergeni	Latte e proteine del latte
Ingredienti	LATTE vaccino, PANNA U.H.T. (min.35%), siero innesto, sale, e coagulante microbico.



CARATTERISTICHE (medium values for 100g)	
Valore Energetico	217 Kcal/100g 910 Kj/100g
Grasso	18%
Acidi grassi saturi	12%
Proteine	13%
Carboidrati	1.25%
Zucchero	1.25%
Sale	0.8%

MICROBIOLOGICAL FEATURES	
SALMONELLA SPP	Reg. EU 1441/2007
LISTERIA MONOCYTOGENES	Reg. EU 1441/2007
ESCHERICHIA COLI	Reg. EU 1441/2007
SATPHYLOCOCCUS AUREUS	Reg. EU 1441/2007
LIEVITI E MUFFE	Reg. EU 1441/2007

PESO NETTO (per unità di vendita)	A peso
BRAND PRODOTTO	TUTTO LATTE
DESTINATO A	Tutte le categorie adulti e bambini ,consumo tal quale o previa cottura tranne gli intolleranti a latte e lattosio .
CODICE TARIC	04061050
SHELFLIFE	15 giorni
SHELFLIFE ALLA CONSEGNA	12 giorni
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	< 4°C
DOPO APERTURA CONSUMARE ENTRO	3 giorni (ed entro la data di scadenza)

EAN CODE IMBALLO	20014403.. +peso
TIPO IMBALLO	Polistirolo + vaschetta in pp (contenente 6 pezzi da 100g circa)
DIMENSIONE IMBALLO LOGISTICO	PS box: 15,5x26x10,5 cm (Height)
NUMERO DI LOTTO	Giornaliero Lot XXX (3 numeri)
METAL DETECTION	si

PEZZI PER COLLO	COLLI PER STRATO	NUMERI DI STRATI	COLLI PER PALLET	ALTEZZA PALLET
6	18	10	180	105 cm+ altezza pallet