

Capurso Azienda Casearia Srl Stabilimento di Gioia del Colle (BA)	SISTEMA DI AUTOCONTROLLO ELABORATO CON IL METODO H.A.C.C.P.	Rev. 17 del 24.01.2023
ALLEGATO 1 – SPECIFICHE DI PRODOTTO / ANNEX 1 - PRODUCT DATA SHEET		

BURRATA

TIPOLOGIA

Formaggio fresco a pasta filata con cuore di panna. Prodotto ottenuto da pasta filata sfilacciata con aggiunta di panna UHT (stracciatella) in sfoglia di pasta filata (burrata).

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Burrata, Burratina

FORMATI: (peso)

50 g, 100 g, 125 g, 150 g, 200 g, 250 g, 300 g, 330g, 335 g, 500 g

INGREDIENTI

Latte pastorizzato, **panna** UHT (48%), sale, caglio microbico, fermenti lattici, correttore di acidità: acido lattico.

ORIGINE DEL LATTE

Italia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

La burrata ha una doppia struttura: la parte più esterna è costituita da un involucro di pasta filata lucido e biancastro, compatto ed elastico, farcito con stracciatella. Quest'ultima è composta da pasta filata sfilacciata impregnata di panna. Il gusto è delicato con un vago sentore di fermenti lattici, la struttura interna è cremosa.

CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE

Umidità: 62 - 66 % (p/p)

Grasso t.q.: 21 – 25 % (p/p)

Materia grassa s.s.: 54 - 71 % (p/p)

pH: 5.90 – 6.40

Fosfatasi: negativa

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		
valori medi per 100 g di prodotto sgocciolato		*%AR
Energia	1072 kJ / 259 kcal	13
Grassi	23 g	33
di cui acidi grassi saturi	15 g	73
Carboidrati	2,0 g	<1
di cui zuccheri	1,8 g	2
Proteine	10 g	21
Sale	0,41 g	7

*Assunzione di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

Capurso Azienda Casearia Srl Stabilimento di Gioia del Colle (BA)	SISTEMA DI AUTOCONTROLLO ELABORATO CON IL METODO H.A.C.C.P.	Rev. 17 del 24.01.2023
ALLEGATO 1 – SPECIFICHE DI PRODOTTO / ANNEX 1 - PRODUCT DATA SHEET		

REQUISITI MICROBIOLOGICI

Limiti previsti Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

Escherichia Coli	UFC/g	100(m) /1000(M) n=5 C=2
Stafilococchi aureus coag. +	UFC/g	10 (m)/100 (M) n=5 C=2
Salmonelle	UFC/25 g	assenti
Listeria monocytogenes	UFC/25 g	assenti

ALLERGENI

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

RESIDUI ED ADDITIVI

Limiti previsti Reg. CE 1881/2006 e Reg. CE 165/2010

SHELF-LIFE

18 giorni

CONDIZIONI DI TRASPORTO E DI CONSERVAZIONE

Temperatura di conservazione e trasporto a max + 4 °C.

Una volta aperta la confezione consumare entro 2 giorni.

Il prodotto può essere consumato da tutti ad eccezione dei soggetti allergici alle proteine del latte e degli intolleranti al latte e ai prodotti a base di latte (compreso il lattosio).

Capurso Azienda Casearia Srl <i>Stabilimento di Gioia del Colle (BA)</i>	SISTEMA DI AUTOCONTROLLO ELABORATO CON IL METODO H.A.C.C.P.	Rev. 17 del 24.01.2023
ALLEGATO 1 – SPECIFICHE DI PRODOTTO / ANNEX 1 - PRODUCT DATA SHEET		

BURRATA

TYPE

Fresh pasta filata cheese with a heart of cream. Product obtained from frayed spun dough with the addition of UHT cream (Stracciatella) in pastry puff spun (burrata).

NAME OF SALE

Burrata

SIZES (drained weight)

50 g, 100 g, 125 g, 150 g, 200 g, 250 g, 300 g, 330g, 335 g, 500 g

INGREDIENTS

Pasteurized **milk**, UHT **cream** (48%), salt, microbial rennet, lactic cultures, acidity regulator: lactic acid.

MILK ORIGIN

Italy

CHARACTERISTICS

The burrata has a dual structure: the outer part is constituted by a casing of spun paste shiny, whitish, compact and elastic, stuffed with stracciatella. The latter consists of spun paste impregnated with frayed cream. The taste is delicate with a faint hint of lactic acid, the internal structure is creamy.

PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES

- Humidity: 62 - 66 % (w/w)
- Fat content in dry matter: 54 - 71 % (w/w)
- pH: 5.90 – 6.40
- Phosphatase: negative
- Nutrition declaration:

Average values for 100 g of product		*%RI
Energy	1072 kJ / 259 kcal	13
Fats	23 g	33
of which saturated fatty acids	15 g	73
carbohydrates	2,0 g	<1
of which sugars	1,8 g	2
Proteins	10 g	21
Salt	0,41 g	7

* Reference intake of an average adult (8400 kJ/ 2000 kcal)

Capurso Azienda Casearia Srl Stabilimento di Gioia del Colle (BA)	SISTEMA DI AUTOCONTROLLO ELABORATO CON IL METODO H.A.C.C.P.	Rev. 17 del 24.01.2023
ALLEGATO 1 – SPECIFICHE DI PRODOTTO / ANNEX 1 - PRODUCT DATA SHEET		

REQUIREMENTS MICROBIOLOGICAL

Limits provided Reg. EU 2073/2005

E. coli	CFU/g	100(m) /1000(M) n=5 C=2
Staphylococcus aureus coag. +	CFU/g	10 (m)/100 (M) n=5 C=2
Salmonella	CFU/25 g	absent
Listeria monocytogenes	CFU/25 g	absent

ALLERGEN

Milk and milk-based products (including lactose)

RESIDUES AND ADDITIVES

Limits provided Reg. EU 1881/2006 and Reg. EU 165/2010

SHELF-LIFE

18 days

TRANSPORT AND STORAGE

Storage and Transport Temperature at max + 4 ° C.

Once the package is opened consume within 2 days.

The product can be consumed by everyone except those allergic to milk protein and those intolerant to milk and milk products (including lactose).