



LA BURRATA

Denominazione e categoria	Formaggio fresco a pasta filata con crema di latte.
Ingredienti	LATTE pastorizzato, CREMA DI LATTE UHT (27%) , sale, correttore acidità: acido lattico, enzima coagulante.
Allergeni	Latte e derivati del latte naturalmente presenti (Dir. 2007/68; Reg. 1169/2011)
Origine Latte	ITALIA (Reg. UE 775/2018)
Trattamento del latte	LATTE pastorizzato
Lotto	Codice alfa-numerico che permette di identificare tutte le confezioni di prodotto ottenute nelle medesime condizioni
Data di scadenza o termine minimo di conservazione	18 gg a decorrere dalla data di produzione, in confezione sigillata, integra e conservata nelle corrette condizioni di temperatura.
Shelf life minima garantita alla consegna	15 giorni, in confezione sigillata, integra e conservata nelle corrette condizioni di temperatura di max +4°C.
Condizioni di conservazione	Conservare in confezione integra e sigillata, a temperatura compresa tra 0 e + 4° C. Una volta aperta la confezione conservare in frigo e consumare entro 2 giorni.
Condizioni d'impiego e di consumo	Si consiglia di consumare il prodotto ad una temperatura compresa tra +15°C e +20°C
Stabilimento di produzione	Via Cavalieri del Lavoro, 88-90 - 70017 Putignano (BA). BOLLO CE - IT T5N8T CE
Caratteristiche organolettiche	Aspetto esterno: Sacchetto di pasta filata fresca dal colore bianco crema. Superficie liscia, elastica, omogenea, lucida.
	Aspetto interno e struttura: Morbido ripieno con miscela di sfilacci di mozzarella e panna.
	Sapore: Lattico fresco, acidulo, sapido.
	Odore e Aroma: Lattico fresco-acido, delicato.
Caratteristiche fisico chimiche	Umidità 60/65 % (in peso); aw 0,95; pH 6,4
Grasso su sostanza secca	50% min
Caratteristiche microbiologiche	Salmonella spp: Assente in 25 g; Listeria monocytogenes: Assente in 25 g; Staphylococcus coagulans+ : n = 5, c = 2 m = 10 ufc/g, M = 100 ufc/g; E.Coli: n = 5, c = 2 m = 100 ufc/g - M = 1.000 ufc/g; Lieviti < 1.000 ufc/g; Muffe < 100 ufc/g.
Codice Nomenclatura doganale o CODICE INTRASTAT	04061050
Imballo Primario a contatto con alimento	Vaschetta (vs.) in propilene PP e sigillato nella parte superiore con pellicola termosaldata (PET+PP);
	Bicchieri (bicch.) in PP termoformato e sigillato nella parte superiore con pellicola termosaldata (PET+PP);
	Ciuffo in busta polietilene monoestruso (PET) sigillato con clip in PVC.
	Tutti gli imballaggi sono conformi alla normativa Nazionale e Comunitaria (Reg.CE 10/2011; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 1935/2004)
Imballo Secondario e Terziario	Vaschetta termosaldata; Box in polistirolo; Cartone
Informazioni nutrizionali	Valori medi riferiti a 100g di prodotto edibile: Energia 1162 kJ - 281 kcal; Grassi 25,2 g, di cui acidi grassi saturi 13,2 g; Carboidrati 1,7 g, di cui zuccheri 1,7 g; Proteine 11,8 g; Sale 0,5 g.



LA BURRATA

Denomination and category	Fresh stretched curd cheese with milk cream
Ingredients	Pasteurized MILK , UHT MILK CREAM (27%) , salt, acidity regulator: lactic acid, coagulating enzyme.
Allergens	Milk and natural milk derivatives (Dir. 2007/68; Reg. 1169/2011)
Origins of milk	ITALY (Reg. UE 775/2018)
Milk treatment	Pasteurized milk
Batch	Alphanumeric code that identifies product packages obtained under the same conditions.
Expiry date or minimum term of conservation	Entry 18 days starting from the production date, in intact and sealed package, conserved in correct- temperature conditions.
Expiry date or minimum term of conservation	Entry 15 days starting from the production date, in intact and sealed package, conserved in correct- temperature conditions.
Storage conditions	To be conserved in sealed and intact package at a temperature ranging between 0°C and +4°C. It is recommended to consume the product within 2 days starting from package opening .
Usage conditions	It is recommended to serve and consume the product at a temperature ranging between +15°C and +20°C
Diary factory	Via Cavalieri del Lavoro, 88-90 - 70017 Putignano (BA). BOLLO CE - IT T5N8T CE
Organoleptic properties	External appearance: stretched curd cheese bag with a cream white color. Smooth, uniform and elastic outer layer.
	Internal appearance and texture: stuffed with and mozzarella strips and cream.
	Flavor: fresh, milky, sourish, savory.
	Smell and Aroma: milky fresh-sharp, delicate.
Physico- chemical properties	Humidity 60/65 % (by weight); aw 0,95; pH 6,4
Fat	50% min
Microbiological properties	Salmonella spp: absent in 25 g; Listeria monocytogenes: Absent in 25 g; Staphylococcus coagulans+ : n = 5, c = 2 m = 10 ufc/g, M = 100 ufc/g; E.Coli: n = 5, c = 2 m = 100 ufc/g - M = 1.000 ufc/g; Yeasts < 1.000 ufc/g; Molds < 100 ufc/g.
INTRASTAT CODE	04061050
Main package	Tray (vs.) in polypropylene PP and thermoformed on the top with heat- sealed film(PET+PP);
	Cup (bicch.) in polypropylene PP and thermoformed on the top with heat- sealed film(PET+PP);
	Single bag in PET closed with PVC clip.
	All packages are in compliance with National and Community legislation (Reg.CE 10/2011; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 1935/2004)
Secondary and tertiary package	Thermoformed tray; polystyrene box; carton
Nutritional facts	Nutrition facts average values per 100g of edible product: Energy 1162 KJ-281 kcal; Total fat 25,2 g, of which saturated 13,2 g; Total carbs 1,7 g, sugar 1,7 g; Protein 11,8 g; Salt 0,5 g.



LA BURRATA

Codice articolo	Nome articolo (vs = vaschetta; cf. = confezione)	Peso fisso(F); Peso variabile (V); Vendita al pezzo (PZ)	Peso netto sgocciolato Unità d'ordine	Peso lordo unità d'ordine (kg)	Dimensione unità d'ordine (B x L x H cm)	Peso unità consumatore (peso netto sgocciolato)	Peso lordo unità consumatore	Dimensione (B x L x H cm) Unità consumatore	Composiz. pallet (n. colli strato X n. strati)	Codice EAN unità vendita / consumatore	Codice EAN imballo secondario	Codice EAN imballo terziario	Note
Item code	Item name (vs = trays; cf. = order unit,)	Fixed weight(F); Variable weight (V); Sold by the piece/PZ	Drained Netweight of order unit	Gross weight of order unit (kg)	Order unit size (B x W x H cm)	Weight consumer unit (drained net weight)	Gross weight consumer unit	Size consumer unit (B x W x H cm)	Pallet composition (n.order unit for layer X n. layer)	EAN code consumer unit (first package)	EAN code second package	EAN code third package	Note
005-01	Burrata 335 g ciuffo vs 1kg (cf.2vs)	F	2,0 kg (2 vs x 1 kg)	3,2	32 x 26 x 12	335 g	345 g	16 x 26 x 10	10 x 10	8032603104085	8032603100124	(01)08032603100131 (15)(3103)(10)	
005-40	Burrata 250g della murgia ciuffo vs 1kg (cf.2vs) al pz	PZ	2,0 kg (2 vs x 1 kg)	3,2	32 x 26 x 12	250 g	280 g	16 x 26 x 10	10 x 10	8032603104535	(01)08032603103354(1 5)(3103)(10)	(02)18032603103351 (15)(3103)(37)(10)	
005-13	Burrata 250g della murgia ciuffo vs 1kg (cf.2vs)	F	2,0 kg (2 vs x 1 kg)	3,2	32 x 26 x 12	250 g	280 g	16 x 26 x 10	10 x 10	8032603104535	(01)08032603103354(1 5)(3103)(10)	(01)08032603103361 (15)(3103)(10)	
005-08	Burrata 300 g ciuffo sing. in vs al pz (cf.5 vs)	PZ	2,7 kg (5 vs x 300 g)	4,0	40 x 29 x 18	300 g	400 g	17 x 12 x 10	4 x 10	8032603104078	(02)18032603104078(1 5)(3103)(37)(10)	(02)18032603104075 (15)(3103)(37)(10)	
005-03	Burrata 300 g ciuffo (cf.10 pz)	F	3,0 kg (10 ciuffi x 300 g)	4,3	39 x 28 x 16	300 g	310 g	10 x 10 x 10	9 x 6	8032603104078	(01)08032603100445 (15)(3103)(10)		
005-09	Burrata 250 g singola vs. al pz (cf. 10 vs)	PZ	2,25 kg (10 vs x 250 g)	6,5	40 x 29 x 18	250 g	700 g	17 x 12 x 6	4 x 10	8032603103248	(02)18032603103245 (15)(3103)(37)(10)		
005-18	Burrata 500 g vs 1 kg (cf 2 vs)	F	2,0 kg (2 ciuffi x 500 g e x 2 vs)	3,2	32 x 26 x 12	500 g	510 g	12 x 12 x 12	10 x 10	8032603104092	(01)08032603104368(1 5)(3103)(10)	(01)08032603101473 (15)(3103)(10)	
005-24	Burrata 250 g della murgia ciuffo (cf 12 pz)	F	3,0 kg (12 ciuffi x 250 g)	4,8	39 x 28 x 16	250 g	260 g	10 x 10 x 10	9 x 6	8032603104535	(01)08032603105945 (15)(3103)(10)		
005-25	Burrata 200 g ciuffo (cf 12 pz)	F	2,4 kg (12 ciuffi x 200 g)	3,8	39 x 28 x 16	200 g	210 g	10 x 10 x 10	9 x 6	8032603102319	(01)08032603105006 (15)(3103)(10)		
006-121	Burrata 50g vs 200g al pz (cf. 10vs)	PZ	2,00kg (200g x 10vs)	6,00kg ca	40 x 29 x 18	200g	600 g min	17 x 12 x 6	8 x 10	8032603106782	(02)18032603106789 (15)(3103)(37)(10)		
005-36	Burrata 250 g sing. in vasc. al pz (cf 18 vs)	PZ	4,5 kg (18 vs x 250 g)	13,5	53 x 37 x 16	250 g	700 g	17 x 12 x 6	4 x 10	8032603103248	(02)28032603103242 (15)(3103)(37)(10)		
006-01	Burrata 125 g vs 1,0 kg (cf 2 vs)	F	2,0 kg (2 vs x 1 kg)	3,8	32 x 26 x 12	125g	135g	16 x 26 x 12	10 x 10	8032603100483	(01)08032603101060 (15)(3103)(10)		
006-08	Burrata 100g vs. 1kg (cf.2vs)	F	2,0 kg (2 vs x 1 kg)	3,8	32 x 26 x 12	100g	110g	16 x 26 x 12	10 x 10	8032603103590	(01)08032603105457(1 5)(3103)(10)		
006-09	Burrata 70g vs. 1kg (cf.2vs)	F	2,0 kg (2 vs x 1 kg)	3,8	32 x 26 x 12	70g	80g	16 x 26 x 12	10 x 10	8032603105464	(01)08032603105471(1 5)(3103)(10)		
005-30	Burrata 200g vs 1kg (cf.2vs)	F	2,0 kg (2 vs x 1 kg)	3,8	32 x 26 x 12	200g	210g	16 x 26 x 12	10 x 10	8032603105891	(01)08032603105969(1 5)(3103)(10)		
005-39	Burrata 250g vs. 1kg (cf.2vs)	F	2,0 kg (2 vs x 1 kg)	3,8	32 x 26 x 12	250g	255g	16 x 26 x 12	10 x 10	8032603103668	(01)18032603103665(1 5)(3103)(10)		
006-30	Burrata 125 g vs 500 g al pz (cf 5 vs)	PZ	4,5 kg (5 vs x 500 g)	3,5	40 x 29x 18	500 g	900 g	17 x 12 x 10	4 x 10	8032603100278	(02)18032603100275 (15)(3103)(37)(10)		
006-06	Burrata 200 g bicchiere (cf 8 pz)	PZ	1,6 kg (8 bicchieri x 200 g)	3,3	39 x 20 x 9	200 g	400 g	8 x 8 x 8	12 x 10	8032603102104	(02)08032603102111 (15)(3103)(37)(10)		
006-07	Burrata 125 g vs 250 g al pz (cf 10 vs)	PZ	2,5kg (10vs x 250 g)	5,8	40 x 30 x 17	250 g	600 g	17 x 12 x 6	4 x 10	8032603103279	(02)18032603103276 (15)(3103)(37)(10)		
006-05	Burrata 125 g bicchiere al pz (cf 8 pz)	PZ	1 kg (8 bicchieri x 125 g)	3,3	39 x 20 x 9	125 g	400 g	8 x 8 x 8	12 x 10	8032603103576	(02)18032603103573 (15)(3103)(37)(10)		
005-04	Burrata 335g in foglia vs.1kg (cf.2vs)	F	2,0 kg (2 vs x 1 kg)	3,2	32 x 26 x 12	335 g	345 g	16 x 26 x 10	10 x 10	8032603107611	(01)08032603103194(1 5)(3103)(10)	(01)08032603103200(1 5)(3103)(10)	
005-20	Burrata 500g in foglia (cf.8pz)	F	4 kg (8 ciuffi x 500g)	4,3	32 x 26 x 12	500g	510g	10x10x10	10 x 10	8032603104092	(01)08032603104856(1 5)(3103)(10)		
005-06	Burrata 500g (cf.8pz)	F	4 kg (8 ciuffi x 500g)	4,3	32 x 26 x 12	500g	510g	10x10x10	10 x 10	8032603104092	(01)08032603101480(1 5)(3103)(10)		
005-22	Burrata 500g in foglia vs 1kg (cf.2vs)	F	2 kg (2vs x 1kg)	2,3	32 x 26 x 12	500g	510g	16 x 26 x 10	10 x 10	8032603104092	(01)08032603100490(1 5)(3103)(10)	(01)08032603104849(1 5)(3103)(10)	
006-04	Burrata 125g ciuffo (cf.24pz)	F	3,0 kg (24 ciuffi x 125 g)	3,2	54 X 38 X 18	125g	130g	10 x 10 x 10	8 x 10	8032603104382	(01)08032603101282(1 5)(3103)(10)		
006-10	Burrata 125g ciuffo vs 0,75kg (cf.2vs)	F	1,5 kg (2vs x 0,75kg)	2	32 x 26 x 12	125g	130g	10 x 10 x 10	10 x 10	8032603104382	(01)08032603104481(1 5)(3103)(10)	(01)08032603104498(1 5)(3103)(10)	
006-31	Burrata 70g vs.500g al pz (cf.5 vs)	F	1,0 kg (5 vs x 500g)	2,7	40 x 29 x 18	70g	80g	17 x 12 x 10	8 x 5	8032603107031	(01)18032603107038(1 5)(3103)(10)		
005-29	Burrata 1kg vs 1kg (cf. 2vs)	F	2,0 kg (2 vs x 1 kg)	3,8	32 x 26 x 12	1 kg	1,9 kg	16 x 26 x 7	10 x 10	8032603105600	(01)08032603105617 (15)(3103)(10)		
006-22	Burrata 50 g vs 1,0 kg (cf 2 vs)	F	2,0 kg (2 vs x 1 kg)	3,8	32 x 26 x 12	1 kg	1,9 kg	16 x 26 x 12	10 x 10	8032603104603	(01)08032603104610(1 5)(3103)(10)		
006-114	Burrata 100 g bicchiere al pz (cf 8 pz)	PZ	0,800kg (8 bicchieri x 100 g)	3,3	39 x 20 x 9	100 g	400 g	8 x 8 x 8	12 x 10	8032603103286	(02)18032603103283 (15)(3103)(37)(10)		
006-123	Burrata 150g in bicc. al pz (cf.8PZ)	PZ	1,2 kg (8 bicchieri x 150 g)	2,6	39 x 20 x 9	150g	300g	8 x 8 x 8	12 x 10	8032603103309	(02)18032603103306 (15)(3103)(37)(10)		
006-112	Burrata 125g in bicchiere al pz (cf.40pz)	PZ	5 kg (40 bicchieri x 125g)	5,2	54 X 38 X 18	125g	135g	8 x 8 x 8	4 x 10	8032603103576	(02)18032603103644(1 5)(3103)(37)(10)		
005-43	Burrata 250g ciuffo (cf.25pz)	F	6,25 kg (25 ciuffi x 250g)	6,5	54 X 38 X 18	250g	255g	10x10x10	4 x 10		(01)08032603103866(1 5)(3103)(10)		
006-153	Burrata 100g vs.200g al pz (CF.10VS)	PZ	2,00kg (200g x 10vs)	6,00kg ca	40 x 30 x 14,5	200g	600 g min	17 x 12 x 6	8 x 10	8032603108274	(02)18032603108271 (15)(3103)(37)(10)		



D'AMBRUOSO FRANCESCO SRL
sede legale in VIA CAVALIERI LAVORO n.c.
70017 PUTIGNANO (BA) - ITALIA
TEL + 39 0804058380 - www.caseificioartigiana.it
Per info ordini clienti: commerciale@caseificioartigiana.it

73.LA BURRATA Mod.3C Ed.5 Rev.1 del 23/10/2023