



**HERACLEA**  
CASARI LUCANI DAL 1985



## BURRATA

SCHEDA TECNICA E MERCEOLOGICA - REV. 02 DEL 10.10.2017 - N° RICONOSCIMENTO IT 17 39 CE

### DENOMINAZIONE DI VENDITA

Burrata

### DESCRIZIONE

Formaggio Fresco a pasta filata con ripieno di stracciatella a partire da latte crudo

### ORIGINE DEL LATTE

Italia

### INGREDIENTI

Latte vaccino, caglio, sale, panna, acido citrico

### ASPETTO ESTERNO E STRUTTURA

Colore bianco porcellanato crosta sottile, ripieno di fili sottili di pasta filata e panna

### MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO

Vaschette termosaldate da 300g, 500g, 1000g, 3000g

### MODALITÀ DI UTILIZZO

Formaggio da tavola da consumare fresco

### MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Il prodotto mantiene inalterate le sue caratteristiche se dalla data di produzione è conservato nel rispetto delle temperature da +4°C a +12°C, nel proprio liquido di governo

### SCADENZA

7 giorni dalla data di produzione

### ALLERGENI (Reg.1169/11)

Proteine del latte, lattosio

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

Valore energetico	kcal 234 – kjoule 979
Proteine	21,5g
Carboidrati di cui zuccheri	3,5g 1,23g
Grassi di cui saturi	14,9g 9g
Sodio	16mg

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (Reg. 2073/05)

Parametro	M	m	n	c
Staphylococchi coag. positivi	5 ufc/g	10 ufc/g	5	2
Listeria monocytogenes	assente in 25g		5	0
Salmonella spp	assente in 25g		5	0

### PRODOTTO SOGGETTO A CALO DI PESO NATURALE

#### caseificio heraclea srl

s.s.106 - km. 417,500 - 75020 Nova Siri /Mt - t. 0835 877 516 - f. 0835 505 884 - p.iva 01274720778 - info@caseificioheraclea.com - caseificioheraclea.com  
azienda con Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare certificato UNI EN ISO 22000:2005

