

SPECIFICA PRODOTTO - BURRATA DI BUFALA CON PANNA PRODUCT SPECIFICATIONS - - BUFFALO BURRATA WITH CREAM	REV	0
	ED	2
	DATA	21/03/2019

DENOMINAZIONE PRODOTTO COME DA ETICHETTA / REGISTERED PRODUCT NAME

Burrata di Bufala con Panna/ Buffalo Burrata With Cream

DESCRIZIONE LEGALE PRODOTTO / LEGAL PRODUCT DESCRIPTION

Formaggio fresco a pasta filata di Latte di Bufala ripieno di Panna di Latte Vaccino/ Fresh pasta filata cheese from Buffalo Milk filled of cream from Cow Milk.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

LATTE di Bufala, Panna di **LATTE** Siero Innesso Naturale (**LATTE**), Sale, Caglio di origine animale. Buffalo **MILK**, Cream (**MILK**), Natural Whey inoculum (**MILK**), Salt, Rennet of animal origin.

INGREDIENTI / INGREDIENTS	PERCENTUALE / PERCENTAGE (%)	ORIGINE / ORIGIN
MOZZARELLA	50	
Latte di Bufala / Buffalo Milk	48.50	Italia / Italy
Siero Innesso Naturale / Natural Whey Inoculum	1.25	Italia / Italy
Sale / Salt	0.23	Austria / Austria
Caglio / Rennet	0.016	Italia / Italy
RIPIENO	50	
Panna di Latte/Milk Cream	42.25	Italia / Italy
Straccetti di Mozzarella di Latte di Bufala/	7.5	Italia / Italy
Sale/Salt	0.25	Austria / Austria

ALLERGENI / ALLEGERS

Contiene **LATTE** / Contains **MILK**

OGM / OGM

Nessun prodotto e/o ingrediente proveniente da OGM (Reg. CE 1829/2003 - Reg. CE 1830/2003)
No OGM either into the final product or ingredients (Reg. CE 1829/2003 - Reg. CE 1830/2003)

Il prodotto è destinato a tutte le categorie di consumatori, ad eccezione di quelli allergici al latte ed ai suoi derivati (compreso il lattosio)

The final product is for all categories of consumers, except of those allergic to milk and its derivatives (including lactose)

QA / QC	DIREZIONE UFFICIO QUALITA'	DIREZIONE	REV	0
			ED	2
Dott.ssa Diana Anna	Dott. Mariano Notariale	Sig. Cirillo Giuseppe	DATA	21/03/2019

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLETIC CHARACTERISTICS

ASPETTO VISIVO / VISUAL ASPECT	<p>Liscio e omogeneo in superficie, sfogliato e poroso internamente. La particolare lavorazione artigianale di mozzatura fa in modo che la struttura interna si presenti come la sovrapposizione di strati successivi intervallata da pori irregolari. Al taglio fuoriesce il contenuto costituito dalla panna.</p> <p>Smooth and homogenous outer surface and porous inside. The traditional molding shape makes the inner structure like overlapping layers spaced out by irregular pores. When cut, the cream content comes out</p>
CONSISTENZA / CONSISTENCY	<p>Indice di freschezza e qualità di una Burrata di Bufala con Panna è la tenacità sotto i denti: a brevissimo tempo dalla produzione ha una consistenza resistente e <i>croccante</i>, nel corso del tempo tende ad ammorbidirsi perdendo la tenacità e diventando morbida e rilassata.</p> <p>Freshness index and Buffalo Burrata with Cream quality rate is the toughness when chewing it. Just after being produced has a crunchy and tough consistence, then tends to soften losing toughness and becoming more tender and creamier.</p>
COLORE / COLOR	<p>Bianco perla. La Burrata di Bufala con Panna, a differenza di quella vaccina, non deve avere alcuna sfumatura che tenda al paglierino; bianco perla come la porcellana fine e di buona qualità.</p> <p>White pearl. Buffalo Burrata With Cream comparing to the Cow Mozzarella, must not have any yellowish shade. The pearl white color, like white porcelain, determines high quality product score.</p>
ODORE / SMELL	<p>Muschiato e lattiginoso. L'alimentazione delle bufale è determinante nei sentori del latte e dei prodotti caseari bufalini; il fieno e il mais di cui si nutrono regalano alla Burrata di Bufala con Panna profumi di muschio fresco e vaghi sentori di funghi bianchi. Altro profumo che spicca subito al naso è quello di latte fresco e panna fresca.</p> <p>Musky and milky. Buffalo's feeding is very important for milk aroma and Buffaloes dairy products; fresh green grass, hay and corn give the Buffalo Burrata With Cream a great musky smell and slight white mushroom taste as well as the fragrance of fresh milk and fresh cream.</p>
SAPORE / TASTE	<p>Acidità lattiginosa e sapida. In bocca la prima sensazione è quella di essere avvolti in una gradevole sensazione di acidità lattea, diffusa e persistente, alla quale deve seguire la persistenza appagante della grassezza che amplifica i sapori.</p> <p>Lactic acidity and salty taste. At the first bite a lactic acidity is detected, becoming persistent and full, which is followed by a fatty flavor which enhance the taste.</p>

QA / QC Dott.ssa Diana Anna	DIREZIONE UFFICIO QUALITA' Dott. Mariano Notariale	DIREZIONE Sig. Cirillo Giuseppe	REV	0
			ED	2
			DATA	21/03/2019

ASPETTO DEL PRODOTTO / PRODUCT APPEARANCE

FORMA / SHAPE	Sacco / Bag	125g-200g
SUPERFICE / OUTER SURFACE	Liscia e lucida / Smooth and shiny	
CROSTA / CRUST	Sottile / Thin	

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

Vaschetta-bicchiera-secchiello PP - PS
Tub, pot, bucket in PP - PS

SCADENZA / SHELF LIFE

~20 giorni (I giorni di scadenza potrebbero essere accordati secondo processi specifici del prodotto)
~20 days (Different shelf life could be agreed according to specific manufacturing process)

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE / STORAGE TEMPERATURE

+4°C / +8°C

SUGGERIMENTI PER L'UTILIZZO / SERVING SUGGESTION

Per gustare al meglio la fragranza, tenere fuori dal frigo per circa 10 minuti prima del consumo.
To enhance the flavor, Keep out of the fridge for about 10 minutes before serving.

MISURE SPECIFICHE RICHIESTE PER LA DISTRIBUZIONE / MINIMUM SPECIFIC REQUIREMENTS FOR SUPPLYING

Automezzi che rispettano gli standard di sicurezza igienico-sanitari, temperatura di trasporto +4°C con un rialzo termico di max 14°C nella distribuzione frazionata (D.L.Vo. 178/88)

Vehicles, which respect every Health & Hygiene Safety Standard

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE / PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS

UMIDITA' / MOISTURE	66% ±2%	PROTEINE / PROTEIN	9,9% ±1%
SOSTANZA SECCA SS / DRY MATTER	34% ±2%	CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	1% ±1%
MATERIA GRASSA su S.S. / FAT CONTENT (D. M.)	70%	Aw / Aw	>0.98
MATERIA GRASSA su T.Q. / FAT MATTER (T.Q.)	26% ±2%	pH / pH	≥ 5.20

QA / QC Dott.ssa Diana Anna	DIREZIONE UFFICIO QUALITA' Dott. Mariano Notariale	DIREZIONE Sig. Cirillo Giuseppe		
			REV	0
			ED	2
			DATA	21/03/2019

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

PARAMETRO	UDM	VALORE (range ricavato da ns storico)	TOLLERANZA (limite max)	VALORE Normato/ Bibliografico	METODO ANALITICO
Stafilococchi coagulasi positivi	UFC/g	<10	<10	<10 PROVA SHELF LIFE	UNI EN ISO 6888- 2:2004
E. Coli	UFC/g	<10	<10	<10 PROVA SHELF LIFE	ISO16649-2-2001
Salmonella spp	ASSENTE	ASSENTE	Assente/25g	ASSENTE/25g PROVA SHELF LIFE	ISO 6579-1:2017
Listeria monocytogenes	ASSENTE	ASSENTE	Assente/25g	ASSENTE/25g PROVA SHELF LIFE	ISO 6579-1:2017

VALORE NUTRIZIONALE PER 100g DI PRODOTTO SGOCCIOLATO NUTRITIONAL VALUE FOR 100g OF DRAINED PRODUCT

ENERGIA / ENERGY	1032 kJ / 250 kcal
GRASSI / FAT	23.0g
di cui ACIDI GRASSI SATURI /which SATURATES	16.4g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	1,7g
di cui ZUCCHERI / which SUGARS	1,7g
PROTEINE / PROTEIN	9,0g
SALE / SALT	0,4g

Direzione Ufficio Qualità
La Marchesa Società Cooperativa Agricola

QA / QC Dott.ssa Diana Anna	DIREZIONE UFFICIO QUALITA' Dott. Mariano Notariale	DIREZIONE Sig. Cirillo Giuseppe		
			REV	0
			ED	2
			DATA	21/03/2019