

<b>Capurso Azienda Casearia Srl</b> <i>Stabilimento di Gioia del Colle (Ba)</i>	<b>SISTEMA DI AUTOCONTROLLO</b> <b>ELABORATO CON IL METODO H.A.C.C.P.</b>	Rev. 13 del 12.02.2020
<b>ALLEGATO 1 – SPECIFICHE DI PRODOTTO</b>		

## BURRATA FUME'

### TIPOLOGIA

Formaggio fresco a pasta filata affumicato con cuore di panna. Prodotto ottenuto da pasta filata sfilacciata con aggiunta di panna UHT (stracciatella) in sfoglia di pasta filata (burrata) e sottoposto ad affumicatura naturale mediante combustione di trucioli di legno.

### DENOMINAZIONE DI VENDITA

Burrata fumè

### FORMATI: (peso)

100 g, 125 g, 200 g, 250 g, 335 g, 500 g

### INGREDIENTI

**Latte** pastorizzato, **panna** UHT (48%), sale, caglio microbico, fermenti lattici, correttore di acidità: acido lattico. Affumicatura naturale ottenuta per combustione di trucioli di legno. Confezionato in atmosfera protettiva.

### ORIGINE DEL LATTE

Italia

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

L'involucro, compatto ed elastico, si presenta opaco, color caramello, tipico dell'affumicatura; internamente è farcito con stracciatella. Il gusto è complesso, in quanto è il risultato del contrasto tra il sapore affumicato dell'involucro e quello delicato e cremoso, con un vago sentore di fermenti lattici, della farcitura.

### CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE

Umidità: 60 - 64 % (p/p)

Grasso t.q.: 21 – 25 % (p/p)

Materia grassa s.s.: 52 - 69 % (p/p)

pH: 5.90 – 6.40

Fosfatasi: negativa

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		
valori medi per 100 g di prodotto	%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)

<b>Capurso Azienda Casearia Srl</b> <i>Stabilimento di Gioia del Colle (Ba)</i>	<b>SISTEMA DI AUTOCONTROLLO</b> <b>ELABORATO CON IL METODO H.A.C.C.P.</b>	Rev. 13 del 12.02.2020
<b>ALLEGATO 1 – SPECIFICHE DI PRODOTTO</b>		

**REQUISITI MICROBIOLOGICI**

Escherichia Coli	UFC/g	< 100
Stafilococchi aureus coag. +	UFC/g	< 100
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 da 0 °C a + 4 °C.

Una volta aperta la confezione consumare entro 2 giorni.

Il prodotto può essere consumato da tutti ad eccezione degli intolleranti al latte e ai prodotti a base di latte (compreso il lattosio)