



**CASEIFICIO ANDRIESE BONTÀ GENUINA S.r.l.**  
**Via Andria 131 – S.S. 170**  
**76121 Barletta (BT)**  
**IT 16 053 UE**

Ed.: 06 Rev. 03 del 01/10/2025

### **SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**

NOME / DENOMINAZIONE DI VENDITA	<b>BURRATA</b> (70g-100g-125g-150g-200g-250g-300g-330g-500g-kg1) <b>Formaggio fresco a pasta filata con ripieno di sfilacci di pasta filata e panna</b>
INGREDIENTI	<b>LATTE pastorizzato, panna UHT 40% (latte)</b> , sale, caglio. Correttore di acidità: acido citrico Origine del Latte: Italia
LIMITAZIONI DI UTILIZZO	Contiene allergeni (Latte e Lattosio). Non adatto a soggetti con intolleranza al lattosio
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Formaggio dal colore bianco, dalla forma a sacchetto di piccole dimensioni con o senza testa, la parte esterna è caratteristica del formaggio fresco a pasta filata. Internamente è presente un ripieno morbido e cremoso che si alterna a strati di consistenza elastica e compatta dal sapore caratteristico del latte fresco, al taglio si evidenziano i filamenti di pasta filata immersi nella matrice di panna
CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI DEL PRODOTTO (valori medi per 100g)	Kcal 231 – KJoule 957 - Grassi 20g (di cui acidi grassi saturi 14.1g) - Carboidrati 1.9g (di cui zuccheri 1.9g) – Proteine 10.84g – Sale 0.60g
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO	Il prodotto rispetta i parametri e i limiti del Reg. CE 2073/2005 e successive modifiche.
CARATTERISTICHE CHIMICHE DEL PRODOTTO	Il prodotto rispetta i parametri e i limiti del Reg. CE 915/2023 e successive modifiche
SHELF LIFE	18 gg a confezione integra
USO PREVISTO	vendita alla grande distribuzione e GDO
MODALITA' CONSERVAZIONE E TRASPORTO	Il prodotto va conservato e trasportato ad una temperatura di max + 4 °C

EAN	Peso netto sgocciolato	Peso lordo	Dimensione vaschetta	Unità per vaschetta	Vaschette per collo	Colli per strato	Strati per pallet	Colli per pallet
8014949006964	100g	160g		1x100g	<b>CARTONE 8 vaschette</b>			
8014949006254	125g	200g	6.65x7.6	1x125g	*cartone8 bicchieri	16	10	160
8014949000412	250g	500g	143.6x106.3x53	2x125g 1x250g	*P 5-6 vaschette	12	10	120
					*M 10 vaschette	9	8	72
					*G 20 vaschette	4	8	32
					<b>CARTONE 10 vaschette</b>			
8014949000429	500g	Kg1	143.6x106.3x80	4x125g 2x250g 1x500g	*M 5 vaschette	9	8	72
					*G 10 vaschette	4	8	32
					<b>CARTONE 5 vaschette</b>			
8014949000436	Kg1	Kg2	260x165x80	10x100g 8x125g 4x250g 2x500g 1xKg1	*M 2 vaschette	9	8	72
					*G 4 vaschette	4	8	32
					<b>CARTONE 2 vaschette</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>100</b>
8014949006445	Kg1	Kg 2	260x165x80	14x70g	*M 2 vaschette	9	8	72
					*G 4 vaschette	4	8	32
8014949005530	Kg1	/	260x165x80	4x250g in foglia	*M 2 vaschette	9	8	72
					*G 4 vaschette	4	8	32
					<b>CARTONE 2 vaschette</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>100</b>
8014949005554	Kg1	/	260x165x80	3x333g circa in foglia	*M 2 vaschette	9	8	72
					*G 4 vaschette	4	8	32
					<b>CARTONE 6pz</b>			
Da vendersi a peso	Kg1	/	260x165x80	3x300g circa in foglia 2x500g circa in foglia	*M 2 vaschette	9	8	72
					*G 4 vaschette	4	8	32
					<b>CARTONE 6pz</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>100</b>

Da vendersi a peso	250g circa in foglia	*P 6pz	12	10	120
		*M 10pz	9	8	72
		*G 20pz	4	8	32
		<b>CARTONE 6pz</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>100</b>
Da vendersi a peso	300g circa in foglia	*P 5-6 pz	12	10	120
		*M 6pz	9	8	72
		<b>CARTONE 6pz</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>100</b>
Da vendersi a peso	500g circa in foglia	*P 4-5 pz	12	10	120
		*M 7-10pz	9	8	72
		*G 12-14pz	4	8	32
		<b>CARTONE 4 o 6pz</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>100</b>
Da vendersi a peso	Kg1 circa in foglia	*P 1-2 pz	12	10	120
		*M 3 pz	9	8	72
		<b>CARTONE 2pz</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>100</b>

Gli imballaggi utilizzati sono idonei al contatto con gli alimenti come previsto dalle normative vigenti sui MOCA – (Reg. Ce 1935/2004 – Reg.UE10/2011)  
 \*P=polistirolo piccolo mm 340x150x104; \*M= polistirolo medio mm 346x234x150; \*G=polistirolo grande mm 550x380x160 \*Cartone 200x300x70.  
**CARTONE:** mm 325x253x112