



CASEIFICIO ANDRIESE BONTA' GENUINA S.r.l.

Via Andria 131 – S.S. 170

76121 BARLETTA (BT)

Ed.: 00 Rev. 01 del 15/04/2026



MAESTRI CASARI DAL 1974

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

NOME / DENOMINAZIONE DI VENDITA	<u>BURRATA di ANDRIA I.G.P.</u> Formaggio fresco a pasta filata con ripieno di sfilacci di pasta filata e panna
INGREDIENTI	LATTE pastorizzato, panna UHT 40% (latte), sale, caglio. Correttore di acidità: acido lattico Origine del Latte: Italia
LIMITAZIONI DI UTILIZZO	Contiene allergeni (Latte e Lattosio). Non adatto a soggetti con intolleranza al lattosio
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Forma: sacchetto di piccole dimensioni o annodato all'apice Colore: bianco lucente lievemente perlato dalla superficie liscia Consistenza: 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. 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	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	15 gg a confezione integra
USO PREVISTO	vendita alla grande distribuzione e GDO
DESTINAZIONE D'USO	mercato locale, nazionale, internazionale
MODALITA' DI 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
8014949004731	125g	250g	108x94x60	1x125g	*P 8 vaschette	12	10	120
					*M 16 vaschette	9	8	72
					*G 40 vaschette	4	8	32
					CARTONE 8 vaschette	10	10	100
8014949003604	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
					CARTONE 10 vaschette	10	10	100

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 325x253x112