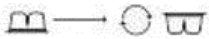


	FICHA TÉCNICA 23/08/2023 Actualizada el 19/02/2026 (IF)	
	BURRATA ITALIANA CONGELADA – BANDEJA DE 250 g (2x125 g) – NUEVO ENVASE	
	Código del producto: 3334- Código EAN: 8033344964822 Código H.S.: 0406.10	

DESCRIPCIÓN	
Queso fresco de textura suave, con forma de bolsa que contiene un corazón de mozzarella deshilachada mezclada con nata, la «stracciatella»	
INGREDIENTES	
Leche de vaca pasteurizada, nata de leche UHT (nata de leche , proteínas de la leche , espesantes: almidón de maíz modificado (E1422), carboximetilcelulosa sódica (E466), carragenina (E407), goma de algarrobo (E410), emulsionantes: mono y diglicéridos de ácidos grasos (E471), ésteres lácticos de mono y diglicéridos (E472b)), sal, cuajo microbiano, corrector de acidez: ácido cítrico (E330) Origen de la leche: IT; País de elaboración: IT Alérgenos: leche y derivados de la leche. Alérgenos por contaminación cruzada: ninguno. OMG: ausentes	
PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO	
Producto congelado envasado en bandeja, 2 unidades de 125 g	
CÓMO DESCONGELAR	
 NEVERA: a +4 °C durante unas 24 horas. Conservar el producto fresco en la nevera a +4 °C. Consumir en un plazo de 5 días a partir de la fecha de envasado. No volver a congelar una vez descongelado. Una vez abierto, se recomienda consumirlo en un plazo de 24 horas	
 MICROONDAS: Paso 1. «Descongelar» o máx. 250 W/2'30"  Paso2. «Descongelar»omáx.250 W/2'30"	
Paso 3. Deje reposar el producto en el envase durante 15 minutos. No volver a congelar una vez descongelado. Una vez abierto, se recomienda consumirlo en un plazo de 24 horas.	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO
Color: blanco Olor: fresco, a leche Sabor: dulce y delicado Textura: suave y cremosa	Peso neto: 250 g Peso bruto: 270 g

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS (VALOR MEDIO EN %)			DATOS ANALÍTICOS		
Humedad: >65 % Grasa/dm: >48 %			CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DE CONFORMIDAD CON EL REGLAMENTO (CE) N.º 2073/2005 Y MODIFICACIONES POSTERIORES		
			Tipo	u.m.	Valor objetivo
			Escherichia coli	UFC/g	100-1000 (n=5, c=2)
			Estafilococos coagulasa positivos	UFC/g	10-100 (n=5, c=2)
			Salmonella	Ausente/25 g	Ausente en 25 g
INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g			Listeria monocytogenes	Ausente/25 g	Ausente en 25 g
Valor energético	kcal	251	VIDA ÚTIL		
	kJ	1040			
Grasas	gr.	20,5			
-de las cuales saturadas	g	14,2			
Hidratos de carbono	g	2,2			
-de los cuales azúcares	g	1,7	18 meses		
			TEMPERATURA DE TRANSPORTE (°C)	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO (°C)	
Proteínas	g	14,4	-18 °C	-18 °C	
Sal	g	0,4			
-de los cuales sodio	g	0,16			

EMBALAJE

ENVASE PRIMARIO: BANDEJA DE PET HT	UNIDAD DE VENTA	N.º DE CAJAS POR LÍNEA PLT 80x120 cm	N.º DE LÍNEAS POR PLT 100x120 cm	N.º de cajas por palé de 80 x 120 cm	ALTURA DEL PALÉ
Dimensiones: 145 mm x 110 mm x 70 mm (alt.) Peso: 20 g 	1 caja: 10 bandejas Peso neto: 2,5 kg Peso bruto: 3 kg 	12 cajas 	12 líneas 	144 cajas Peso neto: 360 kg 	h: 183 cm 
EMBALAJE SECUNDARIO: CAJA DE CARTÓN		N.º DE CAJAS POR LÍNEA PLT 100 x 120 cm	N.º DE LÍNEAS POR PALÉ 100x120 cm	N.º DE CAJAS POR PLT 100x120 cm	
Tamaño: 30 cm (L) x 26,5 cm (A) x 14 cm (Al) Peso: 255 g 		12 cajas 	12 líneas 	144 cajas Peso neto: 360 kg 	

*DalMolise S.r.l. - empresa miembro del «Consorzio Dal Molise» Domicilio social: C.da Polese, 57/A - 86100 Campobasso (CB),
 Sede operativa: Zona Industrial Padulo Conte - 86014 Guardiaregia (CB) Tel.: +39 0874 - 699290/1961382 Fax: +39 0874-699290 Correo
 electrónico: info@dalmolise.it Pec: info@pec.dalmolise.it Sitio web: www.dalmolise.it*