

	FICHA TÉCNICA 18/10/2024 Actualizada el 19/02/2026 (IF)	
	BURRATA ITALIANA CONGELADA IQF DE 125 g, BANDEJA DE 2,5 kg (20 x 125 g)	
	Código del producto: 3402 Código EAN: 8033344965768 Código H.S.: 0406.10	

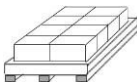
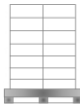
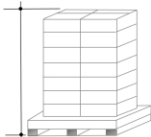
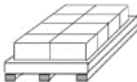
GENERALIDADES

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 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 lácteos. Alérgenos por contaminación cruzada: ninguno OGM: ausentes	
PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO	
Producto congelado envasado en bandeja de 2,5 kg (20 x 125 g)	
MODO DE EMPLEO	
Se recomienda descongelar el producto en el frigorífico a +4 °C durante unas 24 horas. Conservar el producto fresco en el frigorífico a +4 °C. Consumir en un plazo de 5 días a partir de la fecha de envasado. No volver a congelar una vez descongelado. Consumir en un plazo de 24 horas tras abrir el envase. Instrucciones de uso: Una vez descongelado, mantenga el producto a temperatura ambiente durante aproximadamente una hora antes de consumirlo.	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO
Color: blanco Olor: fresco, a leche Sabor: dulce y delicado Textura: suave y cremosa	Peso neto: 2,5 kg Peso bruto: 2,530 kg

DATOS ANALÍTICOS

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS (VALOR MEDIO EN %)			CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DE CONFORMIDAD CON EL REGLAMENTO (CE) N.º 2073/2005 Y MODIFICACIONES POSTERIORES		
Humedad: >60 % Grasa/dm: >48 %			Tipo	u.m.	Valor objetivo
INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g			Escherichia coli	UFC/g	100 – 1000 (n=5, c=2)
			Estafilococos positivos a coagulasa	UFC/g	10 – 100 (n=5, c=2)
			Salmonella	No incluido en 25 g	Ausente en 25 g
			Listeria monocytogenes	Ausente en 25 g	Ausente en 25 g
Valor energético	kcal	251	VIDA ÚTIL		
	kJ	1040			
Grasas	gr.	20,5	18 meses		
-de las cuales saturadas	g	14,2	TEMPERATURA DE TRANSPORTE (°C)		
Hidratos de carbono	g	2,2			
-de los cuales azúcares	g	1,7	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO (°C)		
Proteínas	g	14,4	-18 °C		
Sal	g	0,4	-18 °C		
-de los cuales sodio	g	0,16			

ENVASE

ENVASE PRIMARIO: BANDEJA	UNIDAD DE VENTA	N.º DE CAJAS POR LÍNEA PLT 80 x 120 cm	N.º DE LÍNEAS POR PLT 80X120 cm	N.º DE CAJAS POR PALÉ DE 80 X 120 cm	ALTURA DEL PALÉ
Dimensiones: 320 mm (L) x 260 mm (A) x 100 mm (H) Peso: 30 g 	1 caja: 1 bandeja de 2,5 kg Peso neto: 2,5 kg Peso bruto: 2,565 kg	10 cajas 	16 líneas 	160 cajas Peso neto: 400 kg 	h: 175 cm 
EMBALAJE SECUNDARIO: ESTRUCTURA DE POLIESTIRENO ABIERTA Tamaño: 32 cm (L) x 26 cm (A) x 10 cm (H) Peso: 35 g 		N.º DE CAJAS POR LÍNEA PLT 100X120 cm 12 cajas 	N.º DE LÍNEAS POR PLT 100X120 cm 16 líneas 	N.º DE CASILLAS POR PLT 100 x 120 cm 192 cajas Peso neto: 480 kg 	

