



Ficha técnica 01.03.2021 Actualizada el 03.02.2026 (IF)

**BURRATA ITALIANA CONGELADA IQF ENVOLVIDA
EN HOJA VERDE – BANDEJA DE 200 g**Código de producto: 2611_
Código EAN: 8033344961159
Código H.S.: 0406.10**GENERALIDADES**

DESCRIPCIÓN	
Queso fresco de textura suave, cuya forma presenta una bolsa que contiene la stracciatella: un corazón de mozzarella deshilachada mezclada con nata y trufa	
INGREDIENTES	
Leche de vaca pasteurizada, nata UHT (nata, proteínas lácteas , espesantes: almidón de maíz modificado (E1442), carboximetilcelulosa sódica (E466), carragenina (E407), goma de algarrobo (E410), emulsionantes: mono y diglicéridos de ácidos grasos (E471), ésteres lácticos de mono y diglicéridos (E472b)), crema de trufa 5 % (trufa de verano, Tuber aestivum Vitt., aceite de oliva virgen extra, sal, aroma), sal, cuajo microbiano, corrector de acidez: ácido cítrico (E330) Origen de la leche: IT; País de elaboración: IT Alérgenos: leche y derivados lácteos. OMG: ausentes	
PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO	
Producto congelado envasado en bandeja de 200 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, con un ligero tono típico de las trufas al cortarlo Aroma: típico de la leche, con un ligero toque de trufa Sabor: delicado, típico de la leche, con un ligero sabor a trufa Textura: suave y cremosa	Peso neto: 200 g Peso bruto: 215 g

DATOS ANALÍTICOS

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS (VALOR MEDIO EN %)			CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DE CONFORMIDAD CON EL REGLAMENTO (CE) N.º 2073/2005 Y SUS MODIFICACIONES POSTERIORES		
Humedad: >60 % Grasa/dm: >48 %			Tipo	u.m.	Valor objetivo
			Escherichia coli Estafilococos coagulasa positivos	UFC/g	10-1000 (n=5, c=2)
				UFC/g	10-100 (n=5, c=2)
				Salmonella	Ausente/25 g
INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g			Listeria monocytogenes	Ausente/25 g	Ausente en 25 g
Valor energético	kcal	251			
	kJ	1040			
Grasas	gr.	20,5			
-de las cuales saturadas	g	14,2	VIDA ÚTIL		
Hidratos de carbono	g	2,2	18 meses		
-de los cuales azúcares	g	1,7	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			

ENVASE

ENVASE PRIMARIO: BANDEJA	UNIDAD DE VENTA	N.º DE CAJAS POR LÍNEA PLT 80 x 120 cm	N.º DE LÍNEAS POR PLT 100x120 cm	N.º DE CAJAS POR PALÉ 80x120 cm	ALTURA DEL PALÉ
Tamaño: 145 mm x 110 mm x 50 mm (altura) Peso: 15 g 	1 caja: 10 bandejas Peso neto: 2 kg Peso bruto: 2,405 kg 	12 cajas 	12 líneas 	144 cajas Peso neto: 288 kg 	Altura: 183 cm
EMBALAJE SECUNDARIO: CAJA DE CARTÓN Tamaño: 30 cm (L) x 26,5 cm (A) x 14 cm (Al) Peso: 255 g 		N.º DE CAJAS POR LÍNEA PLT 100 x 120 cm 12 cajas 	N.º DE LÍNEAS POR PLT 100x120 cm 12 líneas 	N.º DE CAJAS POR PLT 100x120 cm 144 cajas Peso neto: 288 kg 	