



FICHA TÉCNICA 18/01/2023 – Actualizada el 19/02/2026 (IF)

BURRATINA ITALIANA CONGELADA
IQF - BANDEJA DE 250 g (2x125 g)Código del producto: 3431
Código EAN: 8033344963122
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.

INGREDIENTES

Leche de vaca pasteurizada, nata 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 250 g (2 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**Color: blanco
Olor: fresco, a leche
Sabor: dulce y delicado Textura:
suave y cremosa**CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO**Peso neto: 250 g Peso
bruto: 265 g**DATOS ANALÍTICOS**

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS (VALOR MEDIO EN %)			CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DE CONFORMIDAD CON EL REGLAMENTO (CE) N.º 2073/2005 Y MODIFICACIONES POSTERIORES		
			Tipo	u.m.	Valor objetivo
Humedad: >60 %			Escherichia coli	UFC/g	100-1000 (n=5, c=2)
Grasa/dm: >48 %			Estafilococos coagulasa positivos	UFC/g	10-100 (n=5, c=2)
INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g			Salmonella	Ausente/25 g	Ausente en 25 g
Valor energético	kcal	251	Listeria monocytogenes	Ausente/25 g	Ausente en 25 g
	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			
Proteínas	g	14,4			
Sal	g	0,4			
-de los cuales sodio	g	0,16			
			VIDA ÚTIL		
			18 meses		
			TEMPERATURA DE TRANSPORTE (°C)	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO (°C)	
			-18 °C	-18 °C	

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
Dimensiones: 145 mm x 110 mm x 50 mm (alt.) Peso: 15 g 	1 caja: 10 bandejas Peso neto: 2,5 kg Peso bruto: 3 kg	12 cajas 	12 líneas 	144 cajas Peso neto: 360 kg 	Altura: 183 cm
EMBALAJE SECUNDARIO: CAJA DE CARTÓN		N.º DE CAJAS POR LÍNEA PLT 100 x 120 cm	N.º DE LÍNEAS POR PALÉ DE 100 x 120 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 casillas 	12 líneas 	144 cajas Peso neto: 360 kg 	