

FICHA n.º 1
Fecha de emisión: 26/10/2020
Fecha de revisión 01: 09/10/2023

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: BURRATA CON TRUFA SIN CABEZA, CONGELADA
SELLO CE: IT S9G1Y CE
PESO NETO: 125 g
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO / SHELF-LIFE PRODUCT: 12 MESES /12 MONTHS
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Queso de pasta filada con forma de «saco» que contiene una mezcla de pasta filada blanda, desmenuzada en pequeños trozos, nata y trufa.



INGREDIENTES			INGREDIENTES		
NOMBRE	PAÍS DE ORIGEN	% COMPOSICIÓN	NOMBRE	PAÍS DE ORIGEN	% COMPOSICIÓN
LECHE PASTEURIZADA	ITALIA	69,56 %	LECHE PASTEURIZADA	ITALIA	69,56 %
PANNA UHT	ITALIA	25 %	NATA UHT	ITALIA	25 %
TARTUFO (Tuber aestivum vitt.)	ITALIA / UE	5 %	TRUFA (Tuber aestivum vitt.)	ITALIA /UE	5 %
VENTA	ITALIA /UE	0,33 %	SAL	ITALIA / UE	0,33 %
A. LATTICO	ITALIA /UE	0,1 %	ÁCIDO LÁCTICO	ITALIA /UE	0,1 %
CUAGLO	ITALIA/UE	0,01 %	CUJO	ITALIA/UE	0,01 %

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
FORMA: regular, redondeada, en forma de saco, con o sin cierre apical	FORMA: regular, redondeada, en forma de saco, con o sin cierre apical
SUPERFICIE EXTERNA E INTERNA: lisa, compacta por fuera, cremosa por dentro	SUPERFICIE EXTERNA E INTERNA: lisa, compacta por fuera, cremosa por dentro
SABOR: delicado y fresco, con el sabor característico de la leche y el inconfundible sabor a trufa	SABOR: delicado y fresco, sabor típico de la leche y sabor inconfundible a trufa
OLOR: típico de la leche	OLOR: típico de la leche
COLOR: blanco (con virutas marrones)	COLOR: blanco (con virutas marrones)

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100 g de producto REG. UE 1169/2011		VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100 g de producto REG. UE 1169/2011	
PARÁMETROS	VALORES	PARÁMETROS	VALOR MEDIO
ENERGÍA	904,35 kJ 216 kcal	VALOR ENERGÉTICO	904,35 kJ 216 kcal
GRASAS	17,63 g	GRASAS	17,63 g
DE LOS CUALES ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	11,56 g	DE LOS CUALES, GRASAS SATURADAS	11,56 g
HIDRATOS DE CARBONO	0,88 g	HIDRATOS DE CARBONO	0,88 g
DE LOS CUALES AZÚCARES	0,785 g	DE LOS CUALES AZÚCARES	0,785 g
PROTEÍNAS	13,43 g	PROTEÍNAS	13,43 g
VENTA	0,43 g	SAL	0,43 g

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS, FÍSICAS Y MICROBIOLÓGICAS (REG. UE 2073/2005)		CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS, FÍSICAS Y MICROBIOLÓGICAS (REG. UE 2073/2005)	
PARÁMETROS	VALORES	PARÁMETROS	VALOR MEDIO
Escherichia coli	Límites legales de ufc/g	Escherichia coli	límites legales de ufc/g
ESTAFILOCOCOS COAGULASOS POSITIVOS	límites legales de ufc/g	ESTafilococos coagulasa positivos	límites legales de ufc/g

FICHA n.º 1			
Fecha de emisión: 26/10/2020			
Fecha de revisión 01: 09/10/2023			
SALMONELLA SPP.	No detectable en 25 g	SALMONELLA SPP.	No detectable en 25 g
LISTERIA m.	No detectable en 25 g	LISTERIA m.	No detectable en 25 g

Identificación del lote: 212 34851	2 = última cifra del año; 12 = mes de producción; 348 = día de producción según el calendario juliano; 51 = semana según el calendario juliano + 1.	Identificación del lote: 212 34851	2 = último dígito del año; 12 = mes de producción; 348 = día de producción según el calendario juliano; 51 = semana según el calendario juliano + 1.
OGM: Reg. CE 1829-1830 de 2003;	Todos los productos están exentos de OMG	OGM: según el Reglamento CE 1829-1830 de 2003	Todos los productos están libres de OMG
RADIACIÓN IONIZANTE	El producto no ha sido sometido a tratamiento con radiaciones ionizantes	RADIACIÓN IONIZANTE	El producto no ha sido sometido a tratamiento con radiación ionizante
CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO	-18 °C	ALMACENAMIENTO	-18 °C

ALÉRGENOS: Cumplimiento de la Directiva 2003/89/CE y del Reglamento UE 1169/11 y sus modificaciones e integraciones posteriores			ALÉRGENOS: Cumple con la Directiva 2003/89/CE y el Reglamento UE 1169/11, en su versión modificada y complementos		
Lista de alérgenos presentes	Sí	No	Lista de alérgenos presentes	Sí	No
Cereales que contienen gluten		x	Cereales que contienen gluten		x
Crustáceos y productos a base de crustáceos		x	Crustáceos y productos a base de crustáceos		x
Huevos y productos derivados del huevo.		x	Huevos y productos derivados del huevo		x
Pescado y productos a base de pescado, excepto		x	Pescado y productos derivados del pescado, excepto		x
Cacahuets y productos a base de cacahuets		x	Cacahuets y productos derivados		x
Soja y productos a base de soja		x	Soja y productos derivados		x
Leche y productos lácteos	x		Leche y productos lácteos	x	
Frutos secos		x	Frutos secos		x
Apio y productos a base de apio		x	Apio y productos a base de apio		x
Mostaza y productos a base de mostaza		x	Mostaza y productos a base de mostaza		x
Dióxido de azufre y sulfitos		x	Dióxido de azufre y sulfitos		x
Alubias y productos a base de alubias		x	Altramuz y productos derivados		x
Moluscos y productos a base de molluscos.		x	Moluscos y productos a base de moluscos		x

EMBALAJE PRIMARIO	CALIBRE	EMBALAJE SECUNDARIO	NÚMERO DE UNIDADES	PALETIZACIÓN
Bote de PP + film termosellado	125 g	Caja de cartón	8 tarros	12 cajas por capa * 18 capas
Todos los envases utilizados son aptos para el contacto con alimentos, de conformidad con el Reglamento (UE) n.º 10/2011 y el Reglamento (UE) n.º 1935/2004				

EMBALAJE ANTES	UNIDAD	EMBALAJE SECUNDARIO	NÚMERO DE UNIDADES	PALETIZACIÓN
Tarro de PP + film termosellado	125 g	caja	8 tarros	12 cajas por capa * 18 capas
Todos los envases utilizados son aptos para el contacto con alimentos de conformidad con el Reglamento (UE) n.º 10/2011 y el Reglamento (UE) n.º 1935/2004				

DESTINO DE USO	Producto de consumo humano general. Se precisa que el producto no está destinado a categorías particulares de consumidores. (véase ALÉRGENOS mencionados anteriormente)	DESTINO DE USO:	Producto de consumo humano generalizado. Cabe señalar que el producto no está destinado a categorías específicas de consumidores. (véase la indicación sobre alérgenos más arriba)
----------------	---	-----------------	--

CERTIFICACIONES OBTENIDAS	BRC - IFS - BIOLÓGICO - IGP
Indicaciones: El producto congelado debe conservarse a una temperatura de -18 °C y consumirse antes de la fecha de caducidad. El producto precintado debe descongelarse en el frigorífico a +4 °C durante unas 12 horas y conservarse a +4 °C. Consumir el producto precintado en un plazo de 5 días a partir de la fecha de descongelación. NO RECONGELAR. Una vez abierto En el envase: consumir el producto en un plazo de 24 horas.	

FICHA n.º 1
Fecha de emisión: 26/10/2020
Fecha de revisión 01: 09/10/2023

Instrucciones: El producto congelado debe conservarse a -18 °C y consumirse antes de la fecha de caducidad. El producto precintado debe descongelarse en el frigorífico a +4 °C durante unas 12 horas y conservarse a +4 °C. Consuma el producto precintado en un plazo de 5 días a partir de la fecha de descongelación. NO VOLVER A CONGELAR. Una vez abierto el envase, consuma el producto en un plazo de 24 horas