

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 01/2024 PRODUCT SPECIFICATION- REV. DATE 01/2024

CODICE ARTICOLO Product code	169 - 172 - 299
BOLLO CE CE Establishment Number	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO Product Description	STRACCIATELLA
PESO NETTO Net weight	150 gr ca. (cod.art.172) - 200 gr (cod.art.169) - 1 kg ca. (cod.art.299) 150 g (code 172) - 200 g (code 169) - 1 kg ca (code 299)
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI Allergen information	Contiene <u>LATTE</u> e <u>LATTOSIO</u> . It contains <u>MILK</u> and <u>LACTOSE</u>
INGREDIENTI Ingredients	<u>LATTE</u> vaccino pastorizzato, <u>PANNA</u> pastorizzata, fermenti, sale, caglio. Correttore di acidità: Acido Citrico Pasteurized cow's <u>MILK</u> , pasteurized <u>CREAM</u> , ferments, salt, rennet. Acidity corrector: Citric acid
ORIGINE DEL LATTE Origin of Milk	ITALIA; ITALY
DESCRIZIONE Description	La stracciatella è la parte più tenera della burrata. È composta da frammenti di pasta filata sfilacciata a mano (da cui l'appellativo) amalgamati con la panna d'affioramento del latte. Si presenta come un prodotto già pronto o, in alternativa, come un ingrediente versatile per arricchire altre preparazioni, crude o cotte. The stracciatella is the most tender part of burrata. It is composed of fragments of hand-spun dough (hence the name) mixed with the milk cream. It is presented as a ready-to-use product or, alternatively, as a versatile ingredient for enriching other preparations, raw or cooked.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO Packing	- bicchiere termosaldato nel formato di 150 gr - heat-sealed cup for size of 150 gr - vaschetta termosaldata nel formato da 250 gr - heat-sealed tray for size of 250 gr
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO SHELF LIFE- From packaging date	14 gg days
STAGIONATURA Seasoning	assente absent
MODALITA' DI CONSERVAZIONE Storage condition	+4°C
IMBALLO Packaging	8 pezzi per cartone - 2 pezzi per cartone (cod 299) 8 pieces per box - 2 pieces per box (cod 299)

COPELLI SRL

Str.Francesca Est, 137/139 - 46040 Rivalta s/Mincio di Rodigo (MANTOVA) - ITALIA

Tel. +39 0376 653139 - info@cmformaggi.it - www.copelliformaggi.it

COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI
DAL 1920

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g di prodotto		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conformità al Reg. CE 2073/2005	
NUTRITIONAL DECLARATION Average value 100 g of product		MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS in compliance with the Reg. CE 2073/2005	
Energia / Energy (kj):	1225	Stafilococchi coagulasi positivi (UFC/gr): Staphylococcus coagulase positive (UFC/gr):	< 100
Energia / Energy (kcal):	292	E.coli β -glucuronidasi positivi (UFC/gr): Positive E.coli β -glucuronidase (UFC/gr):	< 100
Grassi / Fat (g):	25,90	Escherichia coli O157 (UFC/25gr):	assente absent
di cui acidi saturi (g): of which saturates (g):	12,30	Listeria monocytoge (UFC/gr):	assente absent
Carboidrati / Carbohydrates (g):	2,10	Salmonella spp. (su 25gr):	non rilevabile not detectable
di cui zuccheri (g): of which sugars (g):	1,40	CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE Chemical-physical Characteristics	
Fibra / Fiber (g):	0,00	Umidità / Humidity:	57,86%
Proteine / Protein (g):	19,10	Sostanza secca / Dry part:	42,14%
Sale / Salt (g):	2,00	Ceneri / Ashes:	2,78
		pH:	6,21

COPELLI SRL

Str.Francesca Est, 137/139 - 46040 Rivalta s/Mincio di Rodigo (MANTOVA) - ITALIA

Tel. +39 0376 653139 - info@cmformaggi.it - www.copelliformaggi.it