

Capurso Azienda Casearia Srl Stabilimento di Gioia del Colle (BA)	SISTEMA DI AUTOCONTROLLO ELABORATO CON IL METODO H.A.C.C.P.	Rev. 15 del 09.01.2023
ALLEGATO 1 – SPECIFICHE DI PRODOTTO / ANNEX 1 - PRODUCT DATA SHEET		

BURRATA AFFUMICATA

TIPOLOGIA

Queso fresco de pasta hilada ahumado con corazón de nata. Producto obtenido a partir de cuajada estirada con adición de nata UHT (straciatella) en cuajada estirada (burrata) y sometida a ahumado natural por combustión de virutas de madera. Posiblemente envasado en atmósfera protectora.

DENOMINACIÓN DE VENTA

Burrata fumè / Burrata affumicata

FORMATOS: (peso)

100 g, 125 g

INGREDIENTI

Leche pasteurizada, **nata** UHT (48%), sal, cuajo microbiano, fermentos lácticos, corrector de acidez: ácido láctico. Ahumado natural obtenido por la quema de virutas de madera. Envasado en atmósfera protectora (si procede).

ORIGEN DE LA LECHE

Italia

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

La envoltura, compacta y elástica, es opaca, de color caramelo, propia del ahumado; internamente está relleno de straciatella. El sabor es complejo, ya que es el resultado del contraste entre el sabor ahumado de la tripa y el delicado y cremoso, con un vago recuerdo de fermentos lácticos, del relleno.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

- Humedad: 60 - 64 % (p/p)
- Grasa t.q.: 21 – 25 % (p/p)
- Materia grasa s.s.: 52 - 69 % (p/p)
- pH: 5.90 – 6.40
- Fosfatasa: negativa
- Declaración nutricional

Valores medios por 100 g de producto		*%AR
Energía	1072 kJ / 259 kcal	13
Grasas	23 g	33
de las cuales saturadas	15 g	73
Hidratos de carbono	2,0 g	<1
de los cuales azúcares	1,8 g	2
Proteínas	10 g	21
Sal	0,41 g	7

*Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

Capurso Azienda Casearia Srl Stabilimento di Gioia del Colle (BA)	SISTEMA DI AUTOCONTROLLO ELABORATO CON IL METODO H.A.C.C.P.	Rev. 15 del 09.01.2023
ALLEGATO 1 – SPECIFICHE DI PRODOTTO / ANNEX 1 - PRODUCT DATA SHEET		

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

Límites previstos por el Reg. CE 2073/2005 y posteriores modificaciones

Escherichia Coli	UFC/g	100(m) /1000(M) n=5 C=2
Stafilococchi aureus coag. +	UFC/g	10 (m)/100 (M) n=5 C=2
Salmonella	UFC/25 g	ausente
Listeria monocytogenes	UFC/25 g	ausente

ALÉRGENOS

Leche y productos lácteos incluida la lactosa

RESIDUOS Y ADITIVOS

Límites previstos por el Reg. CE 1881/2006 y el Reg. CE 165/2010

CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Temperatura de almacenamiento y transporte a un máximo de +4 °C.

Una vez abierto consumir antes de 2 días.

El producto puede ser consumido por todas las personas excepto por las personas alérgicas a las proteínas de la leche y las personas intolerantes a la leche y los productos lácteos (incluida la lactosa).

Capurso Azienda Casearia Srl <i>Stabilimento di Gioia del Colle (BA)</i>	SISTEMA DI AUTOCONTROLLO ELABORATO CON IL METODO H.A.C.C.P.	Rev. 15 del 09.01.2023
ALLEGATO 1 – SPECIFICHE DI PRODOTTO / ANNEX 1 - PRODUCT DATA SHEET		

SMOKED BURRATA

TYPE

Fresh smoked pasta filata cheese with a heart of cream. Product obtained from frayed spun dough with the addition of UHT cream (Stracciatella) in a pouch of pasta filata (burrata). Subjected to natural smoking whit beech wood chips. Eventually packaged in protective atmosphere.

NAME OF SALE

Smoked burrata

SIZES

100 g, 125 g

INGREDIENTS

Pasteurized **milk**, UHT **cream** (48%), salt, microbial rennet, lactic cultures, acidity regulator: lactic acid. Smoked with beech wood chips. Packaged in protective atmosphere (Eventually).

MILK ORIGIN

Italy

CHARACTERISTICS

The compact and elastic casing is opaque, caramel-colored, typical of smoking; internally it is stuffed with stracciatella. The taste is complex, as it is the result of the contrast between the smoky flavor of the casing and the delicate, creamy flavor, with a vague hint of milk enzymes, of the filling.

PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES

- Humidity: 60 - 64 % (w/w)
- Fat: 21 – 25%
- Fat content in dry matter: 52 - 69 % (w/w)
- pH: 5.90 – 6.40
- Phosphatase: negative
- Nutrition declaration:

Average values for 100 g of product		*%RI
Energy	1072 kJ / 259 kcal	13
Fats	23 g	33
of which saturated fatty acids	15 g	73
carbohydrates	2,0 g	<1
of which sugars	1,8 g	2
Proteins	10 g	21
Salt	0,41 g	7

* Reference intake of an average adult (8400 kJ/ 2000 kcal)

Capurso Azienda Casearia Srl Stabilimento di Gioia del Colle (BA)	SISTEMA DI AUTOCONTROLLO ELABORATO CON IL METODO H.A.C.C.P.	Rev. 15 del 09.01.2023
ALLEGATO 1 – SPECIFICHE DI PRODOTTO / ANNEX 1 - PRODUCT DATA SHEET		

REQUIREMENTS MICROBIOLOGICAL

Limits provided Reg. EU 2073/2005

Escherichia Coli	CFU/g	100(m) /1000(M) n=5 C=2
Staphylococcus aureus coag. +	CFU/g	10 (m)/100 (M) n=5 C=2
Salmonella	CFU/25 g	absent
Listeria monocytogenes	CFU/25 g	absent

ALLERGEN

Milk and milk-based products (including lactose)

RESIDUES AND ADDITIVES

Limits provided Reg. EU 1881/2006 and Reg. EU 165/2010

TRANSPORT AND STORAGE

Storage and Transport Temperature at max + 4 ° C.

Once the package is opened consume within 2 days.

The product can be consumed by everyone except those allergic to milk protein and those intolerant to milk and milk products (including lactose).