

<b>Capurso Azienda Casearia Srl</b> <b>Stabilimento di Gioia del Colle (BA)</b>	<b>SISTEMA DE AUTOCONTROL</b> <b>DESARROLLADO CON EL MÉTODO</b> <b>APPCC.</b>	Rev. 17 del 24.01.2023
<b>ANEXO 1 – ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO</b>		

## BURRATA

### TIPOLOGIA

Queso fresco de pasta hilada con centro de nata. Producto obtenido a partir de pasta hilada deshilachada con adición de nata UHT (straciatella) en lámina de pasta estirada (burrata).

### DENOMINACIÓN DE VENTA

Burrata, Burratina

### FORMATOS: (peso)

50 g, 100 g, 125 g, 150 g, 200 g, 250 g, 300 g, 330g, 335 g, 500 g

### INGREDIENTES

**Leche** pasteurizada, **nata** UHT (48%), sal, cuajo microbiano, fermentos lácticos, regulador de acidez: ácido láctico.

### ORIGEN DE LA LECHE

Italia

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

La burrata tiene una doble estructura: la parte más externa está formada por una envoltura brillante y blanquecina, compacta y elástica, de cuajada estirada, rellena de straciatella. Esta última está elaborada con pasta hilada deshilachada y empapada en nata. El sabor es delicado con un vago toque de fermentos lácticos, la estructura interna es cremosa.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 62 - 66 % (p/p)

Grasas t.q.: 21 – 25 % (p/p)

Materia grasa s.s.: 54 - 71 % (p/p)

pH: 5.90 – 6.40

Fosfatasa negativa

DECLARACIÓN NUTRICIONAL		
valores medios por 100 g de producto escurrido		*%IR
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)

<b>Capurso Azienda Casearia Srl</b> <b>Stabilimento di Gioia del Colle (BA)</b>	<b>SISTEMA DE AUTOCONTROL</b> <b>DESARROLLADO CON EL MÉTODO</b> <b>APPCC.</b>	Rev. 17 del 24.01.2023
<b>ANEXO 1 – ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO</b>		

**REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS**

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

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

**ALÉRGENOS**

Leche y productos lácteos (incluida la lactosa)

**RESIDUOS Y ADITIVOS**

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

**CONDICIONES DE TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN**

Temperatura de almacenamiento y transporte máx. + 4 °C.

Una vez abierto el paquete consumir en 2 días.

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