

Capurso Azienda Casearia Srl <i>Planta de producción Gioia del Colle (Ba)</i>	SISTEMA DE AUTOCONTROL ELABORADO CON EL MÉTODO H.A.C.C.P.	Rev 08 del 11.09.2014
		Página 1 de 4

ANEXO 1 – FICHA TÉCNICA BURRATA

TIPOLOGÍA

Queso fresco de pasta hilada relleno de nata. Producto obtenido de pasta hilada en tiras y con nata UHT (Stracciatella) en hojaldre de pasta hilada (Burrata).

NOMBRE COMERCIAL

Burrata

FORMATOS: (peso)

Burrata 100g

Todos los productos están sujetos a variaciones de peso.

INGREDIENTES

Burrata

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

Origen de la Leche: Italia

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Burrata

La burrata tiene una doble estructura: la parte más externa formada por una funda de pasta brillante y blanquecina, compacta y elástica, rellena de stracciatella. Este último está compuesto de pasta hilada deshilachada impregnada con crema. El sabor es delicado con un ligero toque de fermentos lácticos, la estructura interna es cremosa.

Capurso Azienda Casearia Srl <i>Planta de producción Gioia del Colle (Ba)</i>	SISTEMA DE AUTOCONTROL ELABORADO CON EL MÉTODO H.A.C.C.P.	Rev 08 del 11.09.2014
		Página 2 de 4

ANEXO 1 – FICHA TÉCNICA

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

- Humedad: > 65,0 %
- Materia grasa s.s. % p/p > 50
- Fosfatasa: negativa

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		AR% 100G
valores medios por 100 g		
Valor energético	1072 Kj / 259 Kcal	13
Grasas	23 g	33
de los cuales saturados	15g	73
Hidratos de Carbono	2,0 g	<1
de los cuales azúcares	1,8g	2
Proteínas	10g	21
Sal	0,41 g	7
Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kj / 2000 kcal)		

Capurso Azienda Casearia Srl <i>Planta de producción Gioia del Colle (Ba)</i>	SISTEMA DE AUTOCONTROL ELABORADO CON EL MÉTODO H.A.C.C.P.	Rev 08 del 11.09.2014
		Página 3 de 4

ANEXO 1 – FICHA TÉCNICA

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

Escherichia Coli	UFC/g	< 100
Estafilococcus aureus coag. +	UFC/g	< 100
Salmonela	UFC/25 g	ausente
Listeria monocytogenes	UFC/25 g	ausente

ALÉRGENOS

Leche y productos a base de Leche (incluida la lactosa)

RESIDUOS Y ADITIVOS

Aflatoxinas M1 – µg/Kg < 0.05

Residuos de productos sanitarios entre los límites de O.M. 3 de mayo 1994.

CONDICIONES DE TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN

Temperatura de conservación y transporte: de 0 a + 4 °C. Una vez abierta la confección consumirse dentro de 2 días.

El producto puede ser consumido por todos, excepto por los intolerantes a la leche y productos a base de leche (incluido la lactosa).