

| | | |
|--|--|------------------------------|
| <p>Capurso Azienda Casearia Srl</p> <p><i>Gioia del Colle (Ba)- Italia</i></p> | <p>SISTEMA DE AUTOCONTROL DESARROLLADO POR EL MÉTODO H.A.C.C.P.</p> | <p>Rev 08 del 11.09.2014</p> |
| | | <p>Pagina 1 di 4</p> |

ANEXO 1 – ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

BURRATA, BURRATINA, STRACCIATELLA, BURRATA FUME’

TIPOLOGÍA

Queso fresco de pasta hilada relleno de nata. Producto obtenido a través de pasta hilada raída con nata UHT (stracciatella) creando así una hojaldre de pasta hilada (burrata). Ahumado con virutas de madera.

DENOMINACIÓN DE VENTA

Burrata, Burratina, Stracciatella, Burrata fumè

FORMATOS (PESO)

Burrata (blanca y gris o fumé): 250 gramos

Burratina: 100 g, 200 g, 250 g, 330 g, 500 g

Stracciatella: 140 g, 200 g, 250 g, 1 kg

Todos los productos están sometido por algunas variaciones de peso.

INGREDIENTES

Burrata

Leche pasteurizado, **nata** UHT (48%), sal, cuajo y fermentos lácticos.

Corrector de acidez: ácido láctico.

Por lo que concierne los productos ahumados: ahumado a través de una combustión con virutas de madera.

Stracciatella

Leche pasteurizado, **nata** UHT (60%), sal, cuajo y fermentos lácticos.

Corrector de acidez: ácido láctico.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICOS

Burrata y stracciatella

| | | |
|---|--|------------------------------|
| <p>Capurso Azienda Casearia Srl</p> <p><i>Gioia del Colle (Ba)- Italia</i></p> | <p>SISTEMA DE AUTOCONTROL DESARROLLADO POR EL MÉTODO H.A.C.C.P.</p> | <p>Rev 08 del 11.09.2014</p> |
| | | <p>Pagina 2 di 4</p> |

ANEXO 1 – ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

La burrata tiene una doble estructura: la parte más exterior está compuesta por un envase de pasta hilada luminoso y blancuzco, compacto y flexible, relleno con stracciatella. Esa stracciatella está compuesta por pasta hilada y deshilada con nata. El sabor es suave con señales de fermentos lácticos; su estructura interior es cremosa.

Burrata fumè (o gris)

El envase, muy compacto y flexible, es deslucido, de color caramelo, característica de ahumado; el interior está lleno de stracciatella. Su sabor es un mezclado entre el sabor ahumado del envase y lo cremoso de los fermentos lácticos de lo que se rellena.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

BURRATA

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

| | |
|---|-------------------|
| INFORMACIONES | |
| NUTRICIONALES: valores medios cada 100 g | |
| Valor energético | 210 kcal / 873 kg |
| Grasas saturadas | 16,5 g 13,6 g |
| Carbohidratos con azúcar | 2,04 g 2,04 g |
| Proteínas | 13,4 g |
| Sal | 0,63 g |

STRACCIATELLA

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

| | | |
|--|---|-----------------------|
| Capurso Azienda Casearia Srl <i>Gioia del Colle (Ba)- Italia</i> | SISTEMA DE AUTOCONTROL DESARROLLADO POR EL MÉTODO H.A.C.C.P. | Rev 08 del 11.09.2014 |
| | | Pagina 3 di 4 |

ANEXO 1 – ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

| | |
|---|-------------------|
| INFORMACIONES NUTRICIONALES: valores medios cada 100 g | |
| Valor energético | 229 kcal / 958 kg |
| Grasas saturadas | 19,3 g 14,4 g |
| Carbohidratos con azúcar | 1,83 g 1,83 g |
| Proteínas | 12,1 g |
| Sal | 0,69 g |

BURRATA FUME' (GRIS)

- Humedad: > 60,0 %
- Materia grasa s.s. % p/p > 50
- Fosfatasa: negativa

| | |
|---|--------------------|
| INFORMACIONES NUTRICIONALES: valores medios cada 100 g | |
| Valor energético | 265 kcal / 1096 kj |
| Grasas saturadas | 24 g 17,5 |
| Carbohidratos con azúcar | 1,5 g 1,5 g |
| Proteínas | 10,74 g |
| Sal | 0,49 g |

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

| | | |
|------------------------------|-------|-------|
| Escherichia Coli | UFC/g | < 100 |
| Estafilococos aureus coag. + | UFC/g | < 100 |

| | | |
|---|--|------------------------------|
| <p>Capurso Azienda Casearia Srl</p> <p><i>Gioia del Colle (Ba)- Italia</i></p> | <p>SISTEMA DE AUTOCONTROL DESARROLLADO POR EL MÉTODO H.A.C.C.P.</p> | <p>Rev 08 del 11.09.2014</p> |
| | | <p>Pagina 4 di 4</p> |

ANEXO 1 – ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

| | | |
|------------------------|----------|----------|
| Salmonela | UFC/25 g | ausente |
| Listeria monocytogenes | UFC/25 g | ausentes |

ALERGENOS

Leche y productos por leche (lactosa incluida)

RESIDUOS Y ADITIVOS

Aflatoxinas M1 – µg/Kg < 0.05

Residuos de instrumental sanitario impuesto por la Ley O.M. 3 maggio 1994.

SHELF-LIFE

18 días

CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DE CONSERVACIÓN

Temperatura de conservación y transporte desde 0 a + 4 °C.

Abierta la confección, se consume entre 2 días.

Todos pueden consumir el producto excepto por los que son intolerantes al leche y a los productos de leche (lactosa incluida).