

FICHA DE DATOS

003

Revisión
de:

11-feb-22



PLANTA MANUFACTURERA

Caseificio La Bufalat S.r.l.

IT 15 688 CE

Azienda certificata ISO 22.000

Via Provinciale, 2 - 84044 Matinella di Albanella (Salerno)

tel. +39 0828 98 56 17 - fax +39 0828 98 48 03

Partita Iva 03 32 83 20 654

Codice SDI: 5RU082D

www.labufalat.it - info@labufalat.it

MARCA COMERCIAL **BUFALAT** NUMERO DE **RI1** UNICA PIEZA **200 g**

DESCRIPCION DEL ARTICULO	RICOTA DE BÚFALO	EAN NO ENVELOPE	8010012001188
(1)	200 gr	EAN EM POLIESTIRENO	8010012003366

PARÁMETROS INDICATIVOS DEL PRODUCTO

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100 g

Calorias (Kj)	kJ 885
Calorias (kcal)	kcal 812
Grasa (g)	17,3
ácidos grasos saturados (g)	11,5
Carbohidratos (g)	3,07
de los cuales azúcares (g)	0,61
Proteína (g)	10,5
Sal (g)	0,4

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y QUÍMICAS

COLOR	BLANCO PERLADO
SUPERFICIE	GRANOSO
SABOR	DULCE Y DELICADO

INGREDIENTES

Suero de **leche** de búfala, **leche** de búfala, sal.

NOMBRE COMERCIAL

Ricotta de búfala

EMBALAJE

ENVASADO INMEDIATO

DESCRIPCION	papel pergamino
PESO NETO (2)	200 g (sobre)
PESO BRUTO	n.a
DIMENSIONES	H 4 - L 7 - P 7

EMBALAJE EXTERIOR

DESCRIPCION	Estuche de poliestireno
PIEZAS POR CAJA	10
DIMENSIONES DE LA CAJA	H 16 - L 27 - P 39
N. MALETAS DE PLATAFORMA	máximo 72

DURACION, FORMAS DE ALMACENAMIENTO y CONSUMO

DURACION	15 dias (envasado al vacío)
TEMP. DE TRANSPORTE	4° C

TEMP. CONSERVAZ.	4° C
TEMP. CONSUMAZ.	ALREDEDOR DE 20° C

PRODUCTO



EMBALAJE



CONSEJOS PARA UNA MEJOR CATA

Una vez sacado el paquete de la nevera:

* Manténgalo a temperatura ambiente durante al menos una hora.

NOTA

(1) Producto lácteo obtenido por coagulación ácido-térmica a partir de suero de leche de búfala procedente de la producción de mozzarella de búfala.

(2) Previa solicitud, cada ricotta se puede envasar al vacío para una conservación más duradera.