



Scheda Tecnica / Technical Sheet

(Denominazione commerciale / Commercial Denomination):

BURRATA DI BUFALA

BRAND: CILENTO

01/01/2023

DENOMINAZIONE LEGALE / LEGAL DENOMINATION

BURRATA DI BUFALA - FORMAGGIO FRESCO A PASTA
FILATA CON PANNA DI BUFALA
BUFFALO'S BURRATA - FRESH PASTA FILATA CHEESE WITH
BUFFALO'S CREAM

CONFEZIONE / PACKAGING

VASETTO 125g / TUB 125g e

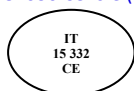
contiene/contains:

125g ART. 482



Prodotto e confezionato da:
Produced and packed by:

CILENTO S.p.A.
Via Campo Felice, 111
81030 Cellole (CE) Italy



CONSIGLI DI UTILIZZO / ADVICE FOR USE

Per gustare al meglio il nostro prodotto si consiglia di togliere la confezione dal frigo dieci minuti prima di consumarla.
To enjoy the best of our product it is recommended to remove the package from the fridge ten minutes before eating.

CARATTERISTICHE PRODOTTO / PRODUCT CHARACTERISTICS

Colore/ Color: Bianco Porcellanato / Porcelain white
Aspetto/ Appearance: Crosta sottile - superficie liscia / fine crust - smooth surface
Struttura/ Body: Foglie sottili, ripieno cremoso/ Thin leaves, creamy filling
Sapore/ Taste: Caratteristico e delicato / Characteristic and delicate
Odore/ Aroma: Fermenti lattici / Lactic ferments

REQUISITI CHIMICO-FISICI / PHYSICAL AND CHEMICAL CHARACTERISTICS

Valori medi per 100g (produzione)

Average Values per 100g (production)

Sostanza secca / Fat on Dry Matter	min. 52%
PH	5.25 +/- 0.5
Umidità / Humidity	58 % +/- 3

INFORMAZIONI PRODOTTO / GENERAL INFORMATION

CODICE DOGANALE/ HS CUSTOM CODE: 04061050

Shelf life: (da produzione / from production)

24 giorni / days

Conservazione / Storage:

Conservare a 0 / +4°C

Una volta aperto, consumare immediatamente.

Store at 0/+ 4°C

To be consumed immediately once opened

Lotto/ Lot:es. L001= 01 Gen/Jan, L002= 02 Gen/Jan, L365=31 Dic/Dec

REQUISITI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

E. coli	Max	100 ufc/g
Staphilococcus aureus	Max	10 ufc/g
Listeria monocytogenes	Non rilevabile/Not detected	
Salmonella spp	Non rilevabile/Not detected	

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE / NUTRITION DECLARATION

Valori medi - Average values per 100g

Energia/ Energy	1159 kJ / 281 kcal
Grassi/ Fat	27 g
di cui acidi grassi saturi/ of which saturates	19 g
Carboidrati/ Carbohydrate	0,8 g
di cui zuccheri/ of which sugars	0,8 g
Proteine/ Protein	8,6 g
Sale/ Salt	0,56 g

Ingredienti / Ingredients		%	Origine / Origin
1	Latte di bufala pastorizzato Pasteurized buffalo milk	57,7989	ITALIA / ITALY
2	Panna di bufala Buffalo cream	40	AUTO PRODUZIONE SELF-PRODUCTION
3	Siero innesto naturale Whey	1,5	AUTO PRODUZIONE SELF-PRODUCTION
4	Sale /Salt	0,7	ITALIA / ITALY
5	Caglio / Rennet	0,0011	ITALIA / ITALY

ALTRE INFORMAZIONI / OTHER INFORMATION

Allergeni / Allergens

Contiene Latte di Bufala (lattosio). Contains Buffalo's milk (lactose)
Diretto a tutti i consumatori in generale, eccetto intolleranti al lattosio.
Suitable for all the consumers in general, except lactose intolerants.
Non contiene OGM. Do not contain OGM
Non trattato con IONIZZAZIONE. Not subjected to IRRADIATION.
Adatto ai CELIACI. Suitable for CELIACS.
Non adatto ai VEGETARIANI. Do not suitable for VEGETARIANS

SCHEDA LOGISTICA / LOGISTIC SHEET

UNITA' / UNIT	Plastica / Plastic	VASETTO / TUB: PP(11,1) Top Film: PET (1,6g)
	Peso netto sgocciolato Kg Drained net weight	0,125 e
	Peso netto Kg Net weight	0,290
	LungxLarghxh (LXWXH)mm	95X110X60
	EAN	8021602150018
CASSA / CASE	Espositore/ Display case	cartone/cardboard (172g)
	Unità xcassa / Unit x case	6
	Peso netto sgocciolato Kg Drained net weight	0,75
	Peso netto Kg Net weight	1,74
	LungxLarghxh (LXWXH)mm	340x205x85
	EAN 14	18021602150015
PALLET	EPAL	Wood (22 kg)
	Strati / Layer	24
	Casse x strati / Cases x Layer	13
	Casse x pallet / Cases x pallet	312
	Peso netto sgocciolato Kg Drained net weight	234
	Peso netto Kg Net weight	542,88
	LungxLarghxh (LXWXH)cm	120x80x172

CILENTO S.p.A.

Via Campo Felice, 111 - 81030 Cellole (CE) Italy - tel. +39 0 823 932007 - fax +39 0 823 932067

web: www.cilentospa.it e-mail: quality@cilentospa.it

