

**BURRO**

## SCHEDA TECNICA

Data di emissione: 15.12.2020 – SAP 10000000165 Versione 4

**COD. ART.****1170  
BURRO FIORE BAVARESE 250 G****DENOMINAZIONE  
LEGALE**

Burro

**DESCRIZIONE**

Burro da panna fresca di centrifuga

**INGREDIENTI**

Come previsto dalla normativa EU vigente, nessun ingrediente viene riportato in etichetta

**DICHIARAZIONE  
NUTRIZIONALE****VALORI NUTRIZIONALI medi per 100 g**

ENERGIA	3056 kJ 743 kcal
GRASSI	82 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	53 g
CARBOIDRATI	0,6 g
DI CUI ZUCCHERI	0,6 g
PROTEINE	0,7 g
SALE*	<0,01 g

\*Sale (NaCl) non aggiunto. Sale naturalmente presente nel prodotto.

MEGGLE Italia Srl con Socio Unico • una società del Gruppo MEGGLE • Società soggetta a direzione e coordinamento da parte di MEGGLE GmbH & Co. KG con sede a Wasserburg am Inn, Germania • Cap. Soc. € 250.000,00 i.v. Sede Legale C.so Libertà 119 • 39100 Bolzano

T +39 0458101409  
F +39 045 568902  
info@meggle.it • www.meggle.it

Amministratori delegati:  
Paolo Tonello •  
Matthias Bammer

Nr. REA BZ 177144  
P.IVA 02416140214





## ALLERGENI

SI	NO	ALLERGENE
	X	Cereali contenenti glutine*
	X	Crostacei*
	X	Uova*
	X	Pesce*
	X	Arachidi*
	X	Soia*
X		Latte*
	X	Frutta a guscio*
	X	Sedano*
	X	Senape*
	X	Semi di sesamo*
	X	Anidride solforosa e solfiti
	X	Lupini*
	X	Molluschi*

\* e prodotti derivati.

## STANDARD QUALITATIVI

### SENSORIALI

ASPETTO	Cre moso, dal color panna al giallo chiaro
ODORE	Puro, leggermente cremoso
GUSTO	Puro, leggermente cremoso
CONSISTENZA	Compatta, spalmabile, morbida

**MEGGLE Italia Srl con Socio Unico** • una società del Gruppo MEGGLE • Società soggetta a direzione e coordinamento da parte di MEGGLE GmbH & Co. KG con sede a Wasserburg am Inn, Germania • Cap. Soc. € 250.000,00 i.v. Sede Legale C.so Libertà 119 • 39100 Bolzano

T +39 0458101409  
F +39 045 568902  
info@meggle.it • www.meggle.it

Amministratori delegati:  
Paolo Tonello •  
Matthias Bamert

Nr. REA BZ 177144  
P.IVA 02416140214





## STANDARD QUALITATIVI

### CHIMICO-FISICHE

PARAMETRO	METODO	LIMITE
Acqua (H <sub>2</sub> O)	ISO 3727-1/§ 64 LFGB L 04.00-24-1/2 h 102 °C ± 2 °C	max 16,0%
Dispersione d'acqua	ISO 7586/§ 64 LFGB L 04.00-9/ Indicatore cartaceo	min 4 punti
Solidi del latte non grasso	ISO 3727-2/§ 64 LFGB L 04.00-24/2/ Gravimetrica	max 2,0%
Grasso	ISO 3727-3/§ 64 LFGB L 04.00-24/3/ Calcolato	min 82%
PH	ISO 7238/§ 64 LFGB L 04.00-13/VDLUFAC 8.2/siero	min 6.4
Durezza	ISO 16305/§ 64 LFGB L 04.00-14	max 1.0 N

### MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	METODO	LIMITE
SALMONELLA SPP.	ISO 6579/§ 64 LFGB L 00.00-20	Assente in 25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES	ISO 11290	Assente in 25 g

## STOCCAGGIO E TRASPORTO

Conservare in

ambiente pulito e secco, preservando la confezione integra. Temperatura di conservazione massimo +8 °C. Trasporto con mezzo refrigerato a temperatura controllata.

## CONSERVAZIONE

Conservare in frigorifero a massimo +8 °C.





## INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

<b>CERTIFICAZIONI</b>	IFS Food ISO 14001:2015; ISO 9001:2015 Certificazione HALAL; KOSHER
<b>OGM</b>	Non contiene OGM e non deriva da OGM (Rif. Regolamento comunitario n. 1829/2003 e 1830/2003)
<b>HACCP/IGIENE</b>	La produzione è conforme alla normativa vigente nell'UE
<b>TRACCIABILITA'</b>	Conforme alla normativa vigente nell'UE
<b>PACKAGING</b>	Conforme alla normativa vigente nell'UE. Confezione C/PAP 80 CARTA
<b>BOLLO CEE</b>	DE BY 111 EU

