



# Scheda Tecnica di Prodotto

Revisione: 30/07/2021

Caseificio Albiero Srl

Via dell'artigianato, 68 - 36045 Lonigo (VI)

## Denominazione di vendita:

**Burro confezionato 500 gr.**

<b>Categoria:</b>	Burro
<b>Codice prodotto:</b>	500
<b>Descrizione Prodotto:</b>	Burro ottenuto con panna di siero di latte e panna dolce di affioramento
<b>Codice EAN 128:</b>	18022284005006
<b>Codice EAN 13:</b>	8022284000028

## Ingredienti

Burro: latte provenienza Italia; Origine Animale

<b>Conservanti:</b>	Assenti
<b>Trattamenti in superficie:</b>	Assenti
<b>Rivestimento del prodotto:</b>	Assente

## Caratteristiche generali

<b>Metodo di realizzazione:</b>	Utilizzo panna e/o burro provenienti dalla scrematura del siero di latte e/o da panna di affioramento, pastorizzazione, burrificazione, confezionamento.
<b>Trattamenti del latte:</b>	Pastorizzazione panna
<b>Formato prodotto:</b>	panetto
<b>Dimensioni prodotto:</b>	n.a.
<b>Peso/grammatura:</b>	500 gr.
<b>Tipologia di confezione:</b>	carta politenata
<b>Tipo di materiale:</b>	
<b>Modalità di conservazione:</b>	Da + 1 a + 4 °C
<b>Modalità di trasporto:</b>	Da + 1 a + 4 °C
<b>Shelf life:</b>	150 gg.
<b>Codifica del lotto:</b>	Indicato su documenti e incarto
<b>Allergeni:</b>	LATTE
<b>Informazioni sugli allergeni:</b>	--
<b>Indicazioni per l'utilizzo:</b>	Non forare la confezione.
<b>Destinatari del prodotto:</b>	Può essere consumato da tutte le fasce di età ad esclusione delle persone con allergie alimentari (vedi elenco allergeni)
<b>Informazioni su OGM:</b>	Non contiene prodotti OGM ai sensi dei Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003



# Scheda Tecnica di Prodotto

Caseificio Albiero Srl

Revisione: 30/07/2021

Via dell'artigianato, 68 - 36045 Lonigo (VI)

## Caratteristiche qualitative e merceologiche

<b>Crosta:</b>	Colore uniforme bianco-giallino, senza striature o altri difetti
<b>Pasta:</b>	struttura omogenea, striature e occhiature praticamente assenti; Assenza di altri difetti
<b>Sapore:</b>	Gradevole, cremoso al palato, senza retrogusti
<b>Altre caratteristiche:</b>	--

## Caratteristiche chimico-fisiche

<b>Grasso sul secco:</b>	≥ 82
<b>pH:</b>	4,6 - 5,6
<b>Aw:</b>	\
<b>Umidità:</b>	≤ 16%

## Caratteristiche microbiologiche

<b>Coliformi</b>	ufc/g	<100
<b>Escherichia coli</b>	ufc/g	Assenti
<b>Stafilococcus aureus (Coag+)</b>	ufc/g	≤ 10
<b>Salmonella spp.</b>	ufc/g	assente in 25 g
<b>Listeria monocytogenes</b>	ufc/g	assente in 25 g
<b>Muffe</b>	ufc/g	≤ 50
<b>Lieviti</b>	ufc/g	≤ 100

## Caratteristiche nutrizionali

<b>Calorie</b>	KJ - Kcal	3093 - 752
<b>Grassi:</b>	g	83,0
<b>Di cui Acidi grassi saturi</b>	g	58,0
<b>Carboidrati:</b>	g	0,7
<b>Di cui Zuccheri</b>	g	0,7
<b>Proteine</b>	g	0,6
<b>Sale</b>	g	0,0
<b>Fibre</b>	g	\

## Caratteristiche logistiche

<b>Tipologia imballo secondario:</b>	cartone					
<b>Dimensioni imballo secondario:</b>	Lung.	Largh.	Altezz.	Peso	Netto	Lordo
	cm.	32,5	24,5	Kg.	10	\
<b>Dimensioni pallet:</b>	P.Lung.	P.Largh.	P.Altezz.	Peso	P.Netto	P.Lordo
	cm.	120	80	Kg.	600	\
<b>Nr. pezzi per imballo secondario:</b>	nr.	20				
<b>Nr. pezzi per pallet:</b>	nr.	1200				
<b>Nr. imballi secondari/strato:</b>	nr.	10				
<b>Nr. strati/pallet:</b>	nr.	6				
<b>Nr. imballi secondari/pallet:</b>	nr.	60				

Note:

Per eventuali informazioni contattare l'Ufficio Qualità - [mattiagirardi@albiero.it](mailto:mattiagirardi@albiero.it) - tel. 0444/685451