



SCHEDA TECNICA BURRO 250 g. NOSTRANO

Cod. Art.: BURNO001	
Descrizione: BURRO "NOSTRANO" 250 g	

1 - DEFINIZIONE PRODOTTO

Si definisce BURRO il prodotto con un tenore minimo di grassi lattieri dell' 82%, ma inferiore al 90% e tenori massimi d'acqua del 16% e di estratto secco non grasso dell' 2% (secondo quanto riportato nel Reg. (CE) n° 1234/2007, appendice all'allegato XV).

2 - INGREDIENTI

Il prodotto confezionato è ottenuto con burro, zangolato di creme fresche, panna fresca e fermenti lattici selezionati, con caratteristiche rispondenti ai valori analitici stabiliti dalle norme vigenti.

3 - CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE SENSORIALI

Il prodotto presenta colore paglierino chiaro, aspetto regolare. L'odore ed il sapore sono gradevoli, tipici del prodotto, in completa assenza di note anomale o estranee. La consistenza è tipicamente spalmabile.

4 - ALLERGENI

Latte e derivati (compreso il lattosio).

5 - OGM

Il burro non rientra tra i prodotti contemplati nella regolamentazione degli alimenti OGM, come previsto dai regolamenti CE n° 1830/2003 e 1829/2003, in quanto è considerato un derivato da un processo metabolico di trasformazione delle materie prime. Il prodotto non contiene OGM aggiunti.

6.1 - REQUISITI MICROBIOLOGICI

DETERMINAZIONE	UNITA' DI MISURA	LIMITE DI RIFERIMENTO
Coliformi totali	UFC/g	≤ 10
Escherichia coli	UFC/g	Assente
Muffe	UFC/g	≤ 100
Lieviti	UFC/g	≤ 1.000
Stafilococchi coagulasi +	UFC/g	≤ 10
Listeria monocytogenes	/25 g	Assente
Salmonella spp.	/25 g	Assente

6.2 - REQUISITI CHIMICI

DETERMINAZIONE	UNITA' DI MISURA	LIMITE DI RIFERIMENTO
Umidità	% p/p	≤ 16
Lipidi	% p/p	≥ 82
Residuo magro	% p/p	≤ 2
pH		5,0 - 6,0
Acidità	% Acido Oleico	≤ 0,70



7 - VALORI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI / 100 g)

ELEMENTO	UNITA' DI MISURA	VALORE MEDIO
Energia	kJ	3090
Energia	kcal	751
Grassi	g	83
di cui: acidi grassi saturi	g	59
Carboidrati	g	<0.5
di cui: zuccheri	g	<0.5
Proteine	g	0.6
Sale	g	<0.01

8 - CONFEZIONAMENTO / IMBALLAGGIO

Il materiale di confezionamento è costituito da carta vegetale politenata conforme al Reg. CE 1935/04 e al Reg. CE 10/2011 e s.m.i. Gli imballi secondari sono di cartone ondulato.

Tipologia Imballo	Codice EAN		Dimensione confezione (mm) lung x larg x h	Peso conf / cartone (g)	Peso netto imballo kg/Ct	Peso lordo imballo kg/Ct	Pallettizzazione (1,2 m x 0,8 m)			
	Tipo	Codice					Pz / Ct	Ct / strato	Strati/pallet	Ct/pallet
Imballo Primario	EAN13	80088929	90x58x60	3.5	5.0	5.2	20	20	5	100
Imballo Secondario	EAN14	08001605012698	320x190x120	121.0						

9 - SHELF-LIFE, MODALITA' DI CONSERVAZIONE E RINTRACCIABILITA'

Il prodotto ha una shelf life di 120 gg dalla data di confezionamento e viene garantita una vita minima residua alla consegna di 90 gg. La conservazione deve avvenire a temperatura fra 0°C e + 4°C. La rintracciabilità del prodotto è garantita dal numero di lotto (L xxxx) stampato sia sull'imballo primario di ogni pezzo sia sull'imballo secondario; per le porzioni si fa riferimento al lotto stampato sul pre-imballo.

10 - TRATTAMENTO SUPERFICIALE

Nessun trattamento superficiale.