SCHEDA TECNICA BURRO 500g (marchio ALBIERO)



Denominazione di vendita:

BURRO gr. 500

Categoria:	Burro
Codice prodotto:	BUROO002
Descrizione Prodotto:	Burro ottenuto con panna di siero di latte
Codice EAN 128:	
Codice EAN 13:	0

Ingredienti

Panna: latte provenienza Europea; Origine Animale,

Conservanti:	Assenti
Trattamenti in superficie:	Assenti
Rivestimento del prodotto:	Assente

Caratteristiche generali

Metodo di realizzazione:	Utilizzo grasso proveniente dalla scrematura, pastorizzazione panna, lavorazione in zangola, sbattimento fino a completamento processo di burrificazione.
Trattamenti del latte:	Pastorizzazione panna
Formato prodotto:	panetto
Dimensioni prodotto:	n.a.
Peso/grammatura:	500 gr.
Tipologia di confezione:	sacchetto PVC alimentare e carta politenata
Tipo di materiale:	PVC
Modalità di conservazione:	Da + 1 a + 4 °C
Modalità di trasporto:	Da + 1 a + 4 °C
Shelf life:	150 gg.
Codifica del lotto:	Indicato su documenti e/o etichetta con scritta " L: "
Allergeni:	LATTE
Informazioni sugli allergeni:	--
Indicazioni per l'utilizzo:	Non forare la confezione.
Destinatari del prodotto:	Può essere consumato da tutte le fascie di età ad esclusione delle persone con allergie alimentari (vedi elenco allergeni)
Informazioni su OGM:	Non contiene prodotti OGM ai sensi dei Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003

Caratteristiche qualitative e merceologiche	
Crosta:	Colore uniforme bianco-giallino, senza striature o altri difetti
Pasta:	struttura omogenea, striature e occhiature praticamente assenti; Assenza di altri difetti
Sapore:	gradevole, cremoso al palato, senza retrogusti
Altre caratteristiche:	--

Caratteristiche chimico-fisiche	
Grasso sul secco:	≥ 82
pH:	5,2 - 6,2
Aw:	0
Umidità:	16%

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

Caratteristiche nutrizionali		
Calorie	Kj - Kcal	3037 - 739
Grassi di cui:	g	82
Acidi grassi saturi	g	49
Carboidrati di cui:	g	0
Zuccheri	g	0
Proteine	g	0,2
Sale	g	0
Fibre	g	0

Caratteristiche logistiche							
Tipologia imballo secondario:		cartone ondulato doppio					
Dimensioni imballo secondario:		Lung.	Largh.	Altezz.	Peso	Netto	Lordo
	cm.	30	24	17,5	Kg.		
Dimensioni pallet:		P.Lung.	P.Largh.	P.Altezz.	Peso to	do	
	cm.	120	80	135	Kg.	10	10,5
Nr. pezzi per imballo secondario:	nr.	20					
Nr. pezzi per pallet:	nr.	1320					
Nr. imballi secondari/strato:	nr.	11					
Nr. strati/pallet:	nr.	6					