

- 1) **COD. ART.** 1170
BURRO FIORE BAVARESE 250 g
- 2) **DENOMINAZIONE LEGALE** Burro
- 3) **DESCRIZIONE** Burro tradizionale, deriva dalla prima panna del latte lavorata per centrifuga



- 4) **INGREDIENTI** Come previsto dalla Normativa Europea vigente, nessun ingrediente viene riportato in etichetta.

5) **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

6) **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

7) **STANDARD QUALITATIVI**

SENSORIALI

ASPETTO	cremoso, dal color panna al giallo paglierino
PROFUMO	puro, leggermente cremoso
GUSTO	puro, leggermente cremoso
CONSISTENZA	compatta, spalmabile, morbida

CHIMICO-FISICHE

Parametro	Metodo	Limite
Acqua (H ₂ O)	ISO 3727 -1/§ 64 LFGB L04-00-24-1/2 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 -1/§ 64 LFGB L04-00-24/2/ Gravimetrica	max 2,0%
Grasso	ISO 3727 -1/§ 64 LFGB L04-00-24/3/ Calcolato	min 82%
PH	ISO 7238/§ 64 LFGB L04-00- 13/VDLUFAVI C 8.2/siero	min 6.4
Durezza	ISO 16305/§ 64 LFGB L04.00-14	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

- 8) 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.
- 9) CONSERVAZIONE Conservare in frigorifero a massimo +8 °C.
- 10) INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

CERTIFICAZIONI	IFS Food DIN EN ISO 9001 DIN EN ISO 14001 Certificato Halal Certificato Kosher
IDONEITA' SPECIFICHE	Lacto-Ovo Vegetariani, Celiaci, Halal, Kosher
OGM	Non contiene OGM e non deriva da OGM (Rif.Regolamento comunitario n. 1829/2003 e 1830/2003)
HACCP/IGIENE	La produzione è conforme alla normativa vigente nell'UE
TRACCIABILITA'	Conforme alla normativa vigente nell'UE
PACKAGING	Conforme alla normativa vigente nell'UE. Composizione dei materiali: incarto C/PAP 80 CARTA
BOLLO CEE	DE BY 111 EG