



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Burro NOSTRANO rotolo 250 g

ST\_ML\_003.03

Data emissione: 22/01/2021

NR. Revisione: 1

### DATI GENERALI

**DEFINIZIONE PRODOTTO** 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 del 2% (secondo quanto riportato nel Reg. (UE) n °1308/2013, Allegato VII, PARTE VII e Appendice II).

**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.

**TRATTAMENTI** Nessun trattamento superficiale.

**PROFILO SENSORIALE**  
Aspetto struttura omogenea, consistenza tipicamente spalmabile di colore paglierino chiaro  
Aroma delicato e fresco.

**INDICAZIONE DI ORIGINE** Origine del latte: UE

**MODALITA' DI UTILIZZO** La temperatura di conservazione è compresa fra 0°C e + 4°C.

**SHELF-LIFE** 120 giorni dal confezionamento



### VALORI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI /100g)

ELEMENTO	UNITA' DI MISURA	VALORE MEDIO
Energia kJ	kJ	3090
Energia kcal	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

### REQUISITI CHIMICI

DETERMINAZIONE	UNITA' DI MISURA	LIMITE DI RIFERIMENTO
Umidità	%	< 16
Acidità	% Acido Oleico	< 0,7
pH		5,0 - 6,0
Residuo magro	p/p	< 2
Lipidi (%)	%	> 82

### 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	< 1000
Stafilococchi coagulasi +	ufc/g	< 10
Listeria monocytogenes	/25 g	Assente
Salmonella spp	/25 g	Assente

Brazzale SpA Via Pasubio 2, 36010 Zanè (VI) - Tel. +39 0445 313900 - Email: info@brazzale.com

Il presente documento è di proprietà riservata e non può essere riprodotto e/o divulgato a terzi senza autorizzazione scritta da parte della Brazzale SpA. Il presente documento può subire modifiche e/o aggiornamenti; è pertanto importante che gli utenti dello stesso sia accertino di essere in possesso della copia aggiornata.



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Burro NOSTRANO rotolo 250 g

ST\_ML\_003.03

Data emissione: 22/01/2021

NR. Revisione: 1

### ELENCO ALLERGENI

Allergene	Presente nel prodotto	Possibile cross contamination	Fonte
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Uova e prodotti a base di uova	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Pesce e prodotti a base di pesce	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Soia e prodotti a base di soia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Latte
Frutta a guscio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sedano e prodotti a base di sedano	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Anidride solforosa e solfiti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lupini e prodotti a base di lupini	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Senape e prodotti a base di senape	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

### DISPOSIZIONI DI LEGGE

#### HACCP

L'azienda lavora e opera nel rispetto dei Regolamenti Comunitari contenuti nel Pacchetto Igiene Reg. 852/2004 e 853/2004 e loro normative correlate in tema di igiene e misure di controllo dei prodotti alimentari.

L'Azienda ha adottato un sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (HACCP), con l'individuazione delle fasi critiche per la sicurezza e la tutela del consumatore.

Il sistema di rintracciabilità interno, secondo il Reg. 178/2002 e successivi aggiornamenti, garantisce la rintracciabilità di tutti i prodotti commercializzati e l'efficacia di tale sistema viene verificata con frequenza almeno annuale.

#### RINTRACCIABILITA'

La rintracciabilità del prodotto è basata sul numero di lotto L YXXX ( y anno xxx giorno calendario giuliano) stampato sull'imballo primario e secondario.

#### 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.

#### RADIAZIONI IONIZZANTI

Il prodotto non viene trattato con radiazioni ionizzanti.

#### IMBALLAGGI

Tutti i materiali a contatto con il prodotto rispettano i requisiti legislativi comunitari e italiani.

### INFORMAZIONI LOGISTICHE

Codice art.	pz/ct	Tipologia imballo	Descrizione	Codice EAN	Dimensioni (LxLxH) mm	Peso imballo (g)	ct/str	str/plt	ct/plt
003.03	20	Imballo primario	Carta vegetale politenata	80088929	90x58x60	3,5	14	7 + 2 ct	100
		Imballo secondario	Cartone americana	08001605012698	321x195x118	160			

TIPO PALLET: EPAL 1200x800 mm

Brazzale SpA Via Pasubio 2, 36010 Zanè (VI) - Tel. +39 0445 313900 - Email: info@brazzale.com

Il presente documento è di proprietà riservata e non può essere riprodotto e/o divulgato a terzi senza autorizzazione scritta da parte della Brazzale SpA. Il presente documento può subire modifiche e/o aggiornamenti; è pertanto importante che gli utenti dello stesso sia accertino di essere in possesso della copia aggiornata.



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Burro NOSTRANO rotolo 250 g

ST\_ML\_003.03

Data emissione: 22/01/2021

NR. Revisione: 1

### ANAGRAFICA STABILIMENTO

Brazzale SpA - Via Pasubio 2, 36010 Zanè (VI) Italia.



---

**Brazzale SpA** Via Pasubio 2, 36010 Zanè (VI) - Tel. +39 0445 313900 - Email: [info@brazzale.com](mailto:info@brazzale.com)

Il presente documento è di proprietà riservata e non può essere riprodotto e/o divulgato a terzi senza autorizzazione scritta da parte della Brazzale SpA. Il presente documento può subire modifiche e/o aggiornamenti; è pertanto importante che gli utenti dello stesso sia accertino di essere in possesso della copia aggiornata.

Pagina 3/3

{image:LOGHI/BRC\_Logo.jpg} {image:LOGHI/IFS Logo.gif}