



## SCHEDA TECNICA BURRO 250g (marchio Albiero)



### Denominazione di vendita:

BURRO gr. 250

**Categoria:** Burro

**Codice prodotto:** BUROO001

**Descrizione Prodotto:**

Burro ottenuto con panna di siero di latte

**Codice EAN 128:** 0

**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:** 250 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 fasce 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

<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>	5,2 - 6,2
<b>Aw:</b>	0
<b>Umidità:</b>	16%

### Caratteristiche microbiologiche

<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

### Caratteristiche nutrizionali

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

### Caratteristiche logistiche

<b>Tipologia imballo secondario:</b>	0						
<b>Dimensioni imballo secondario:</b>	Lung.	Largh.	Altezz.	Peso	Netto	Lordo	
	cm.	0	0	0	Kg.	0	0
<b>Dimensioni pallet:</b>	P.Lung.	P.Largh.	P.Altezz.	Peso	P.Netto	P.Lordo	
	cm.	0	0	0	Kg.	0	0
<b>Nr. pezzi per imballo secondario:</b>	nr.	0					
<b>Nr. pezzi per pallet:</b>	nr.	0					
<b>Nr. imballi secondari/strato:</b>	nr.	0					
<b>Nr. strati/pallet:</b>	nr.	0					
<b>Nr. imballi secondari/pallet:</b>	nr.	0					