

Caseificio Albiero Srl

Via dell'artigianato, 68 - 36045 Lonigo (VI)



## Denominazione di vendita:

**Burro confezionato 250 gr.**

**Categoria:** Burro

**Codice prodotto:** 250

**Descrizione Prodotto:** Burro ottenuto con panna di siero di latte e panna dolce di affioramento

**Codice EAN 128:** 08022284002503

**Codice EAN 13:** 8022284000011

## Ingredienti

Burro: latte provenienza Italia; Origine Animale

**Conservanti:** Assenti

**Trattamenti in superficie:** Assenti

**Rivestimento del prodotto:** Assente

## Caratteristiche generali

**Metodo di realizzazione:** Utilizzo panna e/o burro provenienti dalla scrematura del siero di latte e/o da panna di affioramento, pastorizzazione, burrificazione, confezionamento.

**Trattamenti del latte:** Pastorizzazione panna

**Formato prodotto:** panetto

**Dimensioni prodotto:** n.a.

**Peso/grammatura:** 250 gr.

**Tipologia di confezione:** carta politenata

**Tipo di materiale:** Carta poliacoppiata

**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 incarto

**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



# Scheda Tecnica di Prodotto

Caseificio Albiero Srl

Revisione: 16/05/2022

Via dell'artigianato, 68 - 36045 Lonigo (VI)

## 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>	4,6 - 5,6
<b>Umidità:</b>	≤ 16%

## Caratteristiche microbiologiche

<b>Coliformi</b>	ufc/g	<100
<b>Escherichia coli</b>	ufc/g	Assenti
<b>Stafilococcus aureus (Coag+) <sup>2</sup></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
<b>Lieviti</b>	ufc/g	≤ 100

## Caratteristiche nutrizionali

<b>Calorie</b>	kJ - Kcal	3093 - 752
<b>Grassi:</b>	g	83,0
<b>Di cui Acidi grassi saturi</b>	g	58,0
<b>Carboidrati:</b>	g	0,7
<b>Di cui Zuccheri</b>	g	0,7
<b>Proteine</b>	g	0,6
<b>Sale</b>	g	0,0
<b>Fibre</b>	g	\

## Caratteristiche logistiche

<b>Tipologia imballo secondario:</b>	cartone						
<b>Dimensioni imballo secondario:</b>	Lung.	Largh.	Altezz.	Peso	Netto	Lordo	
	cm.	32,5	24,5	17,5	Kg.	10	\
<b>Dimensioni pallet:</b>	P.Lung.	P.Largh.	P.Altezz.	Peso	P.Netto	P.Lordo	
	cm.	120	80	120	Kg.	600	\
<b>Nr. pezzi per imballo secondario:</b>	nr.	40					
<b>Nr. pezzi per pallet:</b>	nr.	2400					
<b>Nr. imballi secondari/strato:</b>	nr.	10					
<b>Nr. strati/pallet:</b>	nr.	6					
<b>Nr. imballi secondari/pallet:</b>	nr.	60					

Note:

Per eventuali informazioni contattare l'Ufficio Qualità - [mattiagirardi@albiero.it](mailto:mattiagirardi@albiero.it) - tel. 0444/685451