



Scheda Tecnica di Prodotto

Revisione: 12/09/2024

Caseificio Albiero Srl

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



Denominazione di vendita:

Burro confezionato 500 gr.

Categoria:	Burro
Codice prodotto:	500
Descrizione Prodotto:	Burro ottenuto con panna di siero di latte e panna dolce di affioramento
Codice EAN 128:	98022284005009
Codice EAN 13:	8022284000028

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:	500 gr.
Tipologia di confezione:	carta politenata
Tipo di materiale:	Carta politenata
Modalità di conservazione:	Da + 1 a + 6 °C
Modalità di trasporto:	Da + 1 a + 6 °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: 12/09/2024

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

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:	4,6 - 5,6
Aw:	\
Umidità:	≤ 16%

Caratteristiche microbiologiche

Coliformi	ufc/g <10
Escherichia coli	ufc/g <10
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 <100
Lieviti	ufc/g <1000

Caratteristiche nutrizionali

Calorie	KJ - Kcal	3088 - 751
Grassi:	g	83,0
Di cui Acidi grassi saturi	g	53,0
Carboidrati:	g	0,5
Di cui Zuccheri	g	0,5
Proteine	g	0,5
Sale	g	0,0
Fibre	g	\

Caratteristiche logistiche

Tipologia imballo secondario:	cartone						
Dimensioni imballo secondario:	Lung.	Largh.	Altezz.	Peso	Netto	Lordo	
	cm.	43	16	22,5	Kg.	10	10,27
Dimensioni pallet:	P.Lung.	P.Largh.	P.Altezz.	Peso	P.Netto	P.Lordo	
	cm.	120	80	127	Kg.	720	637
Nr. pezzi per imballo secondario:	nr.	20					
Nr. pezzi per pallet:	nr.	1200					
Nr. imballi secondari/strato:	nr.	12					
Nr. strati/pallet:	nr.	5					
Nr. imballi secondari/pallet:	nr.	60					

Note:

Per eventuali informazioni contattare l'Ufficio Qualità - mattiagirardi@albiero.it - tel. 0444/685451