

BURRIFICIO ENRICO CRESPI S.a.s.
Di Crespi R. – Beretta E. & C.
Via Regina Margherita n° 9 - 20046 S. Giorgio di Biassono (MI)
C.F. 03803450158 - P.IVA: 00762880961
Tel/Fax: 039 - 303121

SCHEDA TECNICA BURRO

Denominazione commerciale: Burro pastorizzato

Stato fisico: Solido, al tatto morbido

Colore: Paglierino

Odore: Caratteristico

Origine geografica ingredienti: Panna di affioramento o di centrifuga derivante da caseifici lombardi, successivamente pastorizzata.

Tipo di imballaggio: il prodotto viene imballato con carta alimentare in panetti da 250 gr – 500 gr e da 1 Kg e confezionato in scatole da 5 Kg.

ANALISI CENTESIMALE:

UMIDITA': MAX 16 %

GRASSO: 82 %

RESIDUO SECCO: 2 %

ANALISI CHIMICHE:

ACIDITA' ESPRESSA IN ACIDO OLEICO: 0,3 – 0,6 %

PEROSSIDI: INFERIORI A 0,3 MCQ

ANALISI BATTERIOLOGICA:

CARICA MICROBICA TOTALE: < 10.000 u.f.c./g

COLIFORMI TOTALI: Assenti

E.COLI: Assenti

MUFFE: < 10

LIEVITI: < 10

SALMONELLE: assenti in 25 g

LYSTERIA: assente in 25 g

CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI: assenti

STAFILOCOCCI: assenti

YERSINIA: assente

SHELF LIFE: 90 Giorni

BURRIFICIO ENRICO CRESPI S.a.s.
Di Crespi R. – Beretta E. & C.
Via Regina Margherita n° 9 - 20046 S. Giorgio di Biassono (MI)
C.F. 03803450158 - P.IVA: 00762880961
Tel/Fax: 039 - 303121

S. Giorgio Di Biassono (CR), il **24 Marzo 2011**

La sottoscritta **Signora CRESPI ROSANNA** in qualità di **Responsabile aziendale e Responsabile dell'Autocontrollo** del Burrificio in oggetto

DICHIARA

di aver attuato il **Sistema di Autocontrollo igienico – sanitario (metodo HACCP)**, in conformità al **D.Lvo n° 155 del 26.05.1997** riguardante l'igiene dei processi applicati nelle industrie alimentari ed alle nuove normative previste in materia, quali:

- **Regolamento CEE 852/2004** relativo alle metodiche di redazione dei sistemi di autocontrollo igienico/sanitari che ha sostituito il predetto Decreto.
- **Regolamento CEE 853/2004** relativa alla realizzazione di prodotti di origine animale
- **Regolamento CE n° 178 del 28/01/2002 (art. 18 e 19)** entrato in vigore dal **01/01/05** riguardante la procedura di tracciabilità dei prodotti alimentari.
- **Regolamento CE 2073/2005 e Regolamento 1441/2007** relativi alle analisi microbiologiche,
- **Regolamento CE 1935/2004** riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (conformità degli imballaggi).

Inoltre, il Burrificio dichiara:

- di **essere in possesso** del **Bollo sanitario** riportante il seguente numero: **"I 03 / 446 CEE"**
- di **non utilizzare ingredienti OGM o derivati**
- di applicare la procedura operativa relativa al rischio di contaminazione da allergeni (**Direttiva Allergeni 2003/89/CE e successivi aggiornamenti**).

A tale proposito dichiara che gli allergeni che potrebbero essere presenti sono i seguenti:

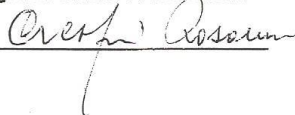
- **Lattosio**
- **Lisozima** (per burro derivante da panna di centrifuga del siero di grana, proveniente da Caseifici delle Province di Milano, Lodi e Cremona. Per il Burro pastorizzato, la provenienza è da Caseifici di Parma).

Si precisa che la documentazione relativa al Sistema igienico – sanitario HACCP, composta da un Manuale di autocontrollo, procedure operative e schede operative, viene opportunamente aggiornata e revisionata nel corso degli anni, in conformità alle normative di nuova emissione, attraverso l'assistenza periodica di un Consulente esterno, il quale effettua annualmente dei sopralluoghi in azienda per la verifica e la gestione del sistema di autocontrollo.

Tutta la documentazione in oggetto è conservata all'interno del Burrificio.

In fede

Signora CRESPI ROSANNA



BURRIFICIO ENRICO CRESPI S.a.s.
Di Crespi R. - Beretta E. & C.
Via Regina Margherita n° 9 - 20046 S. Giorgio di Biassono (MI)
C.F. 03803450158 - P.IVA: 00762880961
Tel/Fax: 039 - 303121

Per quanto riguarda la **TRACCIABILITÀ attuata nel burrificio**, si riporta la seguente descrizione:

IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ DEL PRODOTTO FINITO

Con questo meccanismo l'azienda assicura la rintracciabilità dei prodotti venduti e la conseguente possibilità di richiamare dal mercato i prodotti eventualmente ritenuti difettosi dal cliente o dagli enti di controllo relativamente alle caratteristiche igieniche.

L'azienda utilizza il **sotto riportato n. di lotto sul proprio prodotto finito**, il quale viene apposto con **timbro ad inchiostro sul singolo pacchetto di burro e sulla scatola**.

Lotto n.: L 00 - 00 come descritto di seguito.

Su ogni confezione di burro vengono impressi i seguenti dati identificativi:

(Dati prestampati sulla carta)

- Nome dell'azienda produttrice e confezionatrice "Burrificio Crespi"
- Indirizzo dell'azienda sopra indicata
- N° del marchio di identificazione "IT03 / 446 CE"

(Dati impressi con timbro a mano)

- N° di lotto del prodotto finito.

Tale numero identifica la settimana di produzione del burro ed il conseguente anno.

L'identificazione sull'etichetta avviene come segue:

L 00 00

Legenda:

L = Lotto

00 a sinistra = n° della settimana di produzione (es.: 35)

00 a destra = ultime due cifre dell'anno di produzione

Questi dati vengono apposti dalla persona che si trova all'impacchettatrice del burro durante ogni produzione.

In fede

Signora CRESPI ROSANNA

