

Codice:

56035

Descrizione:

BURRO "PARMAREGGIO" DA 1 KG..



DENOMINAZIONE DI VENDITA
PROVENIENZA MATERIA PRIMA

BURRO "PARMAREGGIO" DA 1 KG
Panna di latte vaccino: Caseifici emiliano
Fermenti: UE

INGREDIENTI
ALLERGENI

Panna di latte vaccino min.98,2%, fermenti 0-1,8%
Presente nel prodotto: Latte e prodotti a base di latte
(compreso il lattosio).
Presente in tracce (carry over e/o cross contamination): no

DESCRIZIONE PROCESSO PRODUTTIVO

Burro. Taglio: panetto
È ottenuto da panna da affioramento o centrifuga

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Materia grassa: min.82%
Umidità: max.16%
Il prodotto è conforme alla legislazione Europea vigente
per quanto riguarda i residui dei contaminanti
(aflatossine M1, fitofarmaci, Metalli pesanti, diossine,
PCB e radioattività).
Prodotto avente un tenore minimo, in peso, di materia grassa
burritiva del 82% e un tenore massimo, in peso, di acqua del
16%; un tenore massimo, in peso, di sostanza secca lattica
non grassa del 2% (sec. Reg. 1234/2007)

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Listeria monocytogenes: assente in 25 g
Salmonella spp.: assente in 25 g
Escherichia Coli: m=10 UFC/g M=100 UFC/g n=5 c=2

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: uniforme
Colore: giallo paglierino chiaro
Odore: gradevole tipico del prodotto
Aroma: delicato
Struttura: uniforme

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI

Valore medi per 100 g di prodotto:
Energia: 3096 kJ/753 Kcal
Grassi: 83 g
di cui acidi grassi saturi: 57 g

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI	Carboidrati: 0,6 g di cui zuccheri 0,6 g Proteine: 0 g Sale: 0,02 g
OGM	Alla luce di quanto disposto dai Reg. (CE) 1829/2003 e 1830/2003, si dichiara che il prodotto di cui sopra è esente da contaminazioni casuali o tecnicamente inevitabili con il materiale genetico fino ad un valore limite dello 0,9%, riferito al singolo ingrediente) o non è stato prodotto a partire da OGM o non contiene ingredienti prodotti da OGM compresi additivi e aromi, oppure non rientra nel campo di applicazione dei citati Regolamenti. Il prodotto non è stato esposto a radiazioni ionizzanti
RADIAZIONI IONIZZANTI	Conservare tra +1°C/+6°C
CONSERVAZIONE	Una volta aperto, riavvolgere con cura nell'incarto per evitare alterazioni del prodotto.
CONSER./DURAB. DOPO L'APERTURA	97 gg
TMC (DURABILITÀ)	Carta compostabile
IMBALLO PRIMARIO	Carta PE -Politene
IMBALLO SECONDARIO	Cartone
DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO	7cm x 17,5cm x 8,5cm (h x lung x larg)
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	1 kg
PESO LORDO SINGOLO PEZZO	1,008 kg
PESO IMBALLO PRIMARIO	0,008 kg
PESO NETTO DEL CARTONE	4 kg
PESO IMBALLO SECONDARIO	0,150 kg
PESO LORDO CARTONE	4,150 kg
CONTENUTO PER CARTONE	n. 4
CARTONI PER PALLET	n. 96
CARTONI PER STRATO	n. 12
N°STRATI PER PALLET	n. 8
DIMENSIONE DEL CARTONE	8,5cm x 36,5cm x 19cm (h x lung x larg)
ALTRE CARATTERISTICHE	Il prodotto non contiene additivi, coloranti,conservanti e aromi
MARCHIO	Parmareggio
AUTORIZZAZIONE SANITARIA	CE IT 08 50
CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ	8010721984956
CODICE A BARRE CARTONE	08010721993767
NOMENCLATURA COMBINATA	04051011
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Via Polonia 30, 41122 Modena (Italy) Prodotto da: Caseifici Granterre Spa
DATA REVISIONE FORNITORE	Rev. del 11/06/2021
INTEGRAZIONI	11/03/2024
DATA CONFERMA SCHEDA	12/03/2024