

03050241 BURRO KG1 (10) VDS

INGREDIENTI: Crema, zangolato di creme fresche, burro ad uso industriale, fermenti lattici selezionati

Stato fisico del prodotto: Fresco

Aspetto:

Colore: da bianco in inverno a giallo in estate (dipende dall'alimentazione del bestiame)

Consistenza: cremosa con aspetto compatto, lucido ed omogeneo

Odore e sapore: gradevoli ma lievi e delicati

Origine:

Origine del latte: UE

Temperatura di conservazione:

conservare tra 1°C E MAX 6°C

Specifiche tecniche:

Materia grassa >82%

Umidità <16%

Materia secca sgrassata <2%

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

per 100 g

Energia kJ	3088
Kcal	751
Grassi (g)	83
di cui grassi saturi (g)	53
Carboidrati (g)	0,5
di cui zuccheri (g)	0,5
Proteine (g)	0,5
Fibre (g)	//
Sale (g)	0,03

PARAMETRI MICROBIOLOGICI:

Listeria monocitogenes assente in 25g

Salmonella assente in 25 g

E.coli n=5;c=2 m=10 ufcM=100 ufc/g

Coliformi totali <10 ufc/g

Termotrofi <1 ufc/g

Staf.aureus <1 ufc/g

Lieviti <1000 ufc/g

Muffe <100 ufc/g

Fosfatasi assente

PARAMETRICALI CHIMICO/FISICI:

Acidità (in acido oleico) <0,8%
Perossidi <0,6 meq O₂/Kg
Grassi diversi da quelli del latte assenti
Aflatossina M1 ng/Kg <10
Pb <0,1 mg/kg

ALLERGENI

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE	Presenza SI / NO	Possibile Contaminazione crociata SI / NO
<i>Cereali contenenti glutine e prodotti derivati: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati</i>	NO	NO
<i>Crostacei e prodotti a base di crostacei</i>	NO	NO
<i>Uova e prodotti a base di uova</i>	NO	NO
<i>Pesce e prodotti a base di pesce</i>	NO	NO
<i>Arachidi e prodotti a base di arachidi</i>	NO	NO
<i>Soia e prodotti a base di soia</i>	NO	NO
<i>Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)</i>	SI	
<i>Frutta con guscio e prodotti derivati: Mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale, noci pecan [Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia)</i>	NO	NO
<i>Sedano e prodotti a base di sedano</i>	NO	NO
<i>Senape e prodotti a base di senape</i>	NO	NO
<i>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</i>	NO	NO
<i>Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di SO₂ tot</i>	NO	NO
<i>Lupino e prodotti a base di lupino</i>	NO	NO
<i>Molluschi e prodotti a base di molluschi</i>	NO	NO

OGM: NO

IRRADIAZIONE: NO

SHELF LIFE: 120gg

CONSERVAZIONE e MODALITA' D'USO: conservare tra 1°C E MAX 6°C

ETICHETTATURA: Conforme al Reg. CE 1169/2011

PRODOTTO E CONFEZIONATO: per Pregis spa via Foro Buonaparte 12 – 20121 Milano (MI); vedi “etichetta”

CONFEZIONAMENTO PRIMARIO

aspetto	peso	ean 13 imballo primario
	1KG	8034125952632

CONFEZIONAMENTO SECONDARIO

aspetto	peso	ean 13 imballo secondario
Cartone	10kg	8034125953837

INFORMAZIONI SMALTIMENTO IMBALLAGGI:

Materiale imballo primario	Tipo di rifiuto imballo primario	Raccolta imballo primario
PAP81+ALU41	PAP81+ALU41	Carta e cartone/ Alluminio

Materiale imballo secondario	Tipo di rifiuto imballo secondario	Raccolta imballo secondario
CARTONE	PAP20	CARTA

03050241 BURRO KG1 (10) VDS

INGREDIENTI: BURRO

Stato fisico del prodotto: Fresco

Aspetto:

Crosta: assente

Pasta: fine, omogenea, compatta

Colore: bianco leggermente paglierino

Sapore Aroma Odore: dolce, gradevole, cremoso al palato, senza retrogusti

Origine:

Paese di mungitura: UE

Paese di Condizionamento o di Trasformazione: ITALIA

Temperatura di conservazione:

conservare tra 1°C E MAX 6°C

Specifiche tecniche:

Tenore Acqua Massima in peso % 16

Tenore Materia Grassa sul secco % /

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

per 100 g

Energia kJ	3144
Kcal	758
Grassi (g)	82
di cui grassi saturi (g)	58
Carboidrati (g)	<0,5
di cui zuccheri (g)	0
Proteine (g)	0,5
Fibre (g)	//
Sale (g)	<0.01

PARAMETRI MICROBIOLOGICI:

Coliformi a 30° (ufc/g) 10

Escherichia coli (ufc/g) 0

Salmonella (ufc/25g) Assente

Listeria Monocytogenes (ufc/25g) Assente

Lieviti 1000 Muffe 500

PARAMETRICALI CHIMICO/FISICI:

pH: 5.5-6.0

ALLERGENI

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE	Presenza SI / NO	Possibile Contaminazione crociata SI / NO
<i>Cereali contenenti glutine e prodotti derivati: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati</i>	NO	NO
<i>Crostacei e prodotti a base di crostacei</i>	NO	NO
<i>Uova e prodotti a base di uova</i>	NO	NO
<i>Pesce e prodotti a base di pesce</i>	NO	NO
<i>Arachidi e prodotti a base di arachidi</i>	NO	NO
<i>Soia e prodotti a base di soia</i>	NO	NO
<i>Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)</i>	SI	
<i>Frutta con guscio e prodotti derivati: Mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan [Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia)</i>	NO	NO
<i>Sedano e prodotti a base di sedano</i>	NO	NO
<i>Senape e prodotti a base di senape</i>	NO	NO
<i>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</i>	NO	NO
<i>Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di SO₂ tot</i>	NO	NO
<i>Lupino e prodotti a base di lupino</i>	NO	NO
<i>Molluschi e prodotti a base di molluschi</i>	NO	NO

OGM: NO

IRRADIAZIONE: NO

SHELF LIFE: 120gg

CONSERVAZIONE e MODALITA' D'USO: conservare tra 1°C E MAX 6°C

ETICHETTATURA: Conforme al Reg. CE 1169/2011

PRODOTTO E CONFEZIONATO: per Pregis spa via Foro Buonaparte 12 – 20121 Milano (MI); vedi “etichetta”

CONFEZIONAMENTO PRIMARIO

aspetto	peso	ean 13 imballo primario
Carta idroresistente + PE	1KG	8034125952632

CONFEZIONAMENTO SECONDARIO

aspetto	peso	ean 13 imballo secondario
Cartone	10kg	8034125953837

INFORMAZIONI SMALTIMENTO IMBALLAGGI:

Materiale imballo primario	Tipo di rifiuto imballo primario	Raccolta imballo primario
PAP81+ALU41	PAP81+ALU41	Carta e cartone/ Alluminio

Materiale imballo secondario	Tipo di rifiuto imballo secondario	Raccolta imballo secondario
CARTONE	PAP20	CARTA