

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev. n.3 13/11/2015 Cod. art. BPP1 Pag. 1 di 1
---	------------------------------------	---

DENOMINAZIONE	BURRO DI PANNA PASTORIZZATA – f.to 1000g	
DESCRIZIONE PRODOTTO	Burro ottenuto esclusivamente dalla burrificazione in continuo di crema di latte vaccino italiana, centrifugata e pastorizzata per 15 secondi ad una temperatura superiore a 80°C.	
INGREDIENTI	Burro	
ALLERGENI	Ai sensi dell’Allegato III bis Dir. 2003/89/CE, il prodotto non contiene allergeni oltre al latte da cui deriva.	
OGM	Con riferimento ai Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Aspetto	Semisolido a T° ambiente con proprietà plastiche
	Colore	Paglierino, uniforme, tipico del prodotto fresco
	Odore e sapore	Caratteristici e gradevoli
REQUISITI CHIMICO – FISICI	Materia grassa	> 82.0 %
	Estratto secco magro	< 2,0 %
	Umidità	< 16,0 %
	PH	5,4 +/- 0.6
	Acidità (come ac. oleico)	< 0,6 %
	Fosfatasi	negativa
	Nr. perossidi	≤ 1,5 meqO2/kg
VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g	Energia Grassi di cui acidi grassi saturi Carboidrati di cui zuccheri Proteine Sale	746 kcal / 3066 kJ 83.0g 56.0g 0.6g 0.6g 0.5g 0.05g
REQUISITI MICROBIOLOGICI	E. Coli	< 10 ufc/g
	Stafilococchi C+	< 10 ufc/g
	Listeria monocytogenes	Assente / 25g
	Salmonella spp	Assente / 25g
DURABILITA’ E MODALITA’ DI CONSERVAZIONE	90 giorni a +4°C, 6 mesi a –10°C; 18 mesi a -18°C. Conservare al riparo dalla luce e da forti odori. Trasporto e stoccaggio a temperatura < 4°C.	
IMBALLAGGIO	Primario: carta politenata (CA + PE) Secondario: cartone da 10 pz	
QUANTITA’ NOMINALE	1000g	
PALLETTIZZAZIONE	70 colli da 10kg, disposti su 5 strati da 14 colli.	
Emesso ed approvato da	Dr. Mario Casella	

Casella Burro Srl

Via Balilla 7/B - 26036 Rivarolo del Re (CR) ITALIA - Tel 0375 534024 - Fax 0375 534380 - info@burrocasella.it