

Codice:

34608

Descrizione:

BURRO "FRESCOPRATO" DA 1 KG ITALIA



DENOMINAZIONE DI VENDITA

BURRO "FRESCOPRATO" DA 1 KG ITALIA

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

Perfetto come ingrediente in pasticceria o come condimento principe della cucina italiana.

Stato fisico: fresco

Burro Frescoprato

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Prodotto solo con panna pastorizzate italiane da latte italiano

Origine del latte : Italia

REGIONE MATERIA PRIMA / COMUNE

Non possono indicare la regione

INGREDIENTI

Burro (contiene latte)

ALLERGENI

Contiene Latte (compreso il lattosio)

Il glutine non è presente come allergene.

Non ci sono però evidenze analitiche che dimostrano l'assenza di tracce di glutine nel prodotto

Non ci sono indicazioni di rischi di cross contamination durante la produzione del burro

TRATTAMENTO TERMICO

Trattamento termico: fatto con panna pastorizzata

DESCRIZIONE PROCESSO PRODUTTIVO

Ottenuto da panna di affioramento da lavorazione del Grana Padano

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Contenuto in acqua: max 16 %

Contenuto in peso di materia grassa: min 82 %

Estratto secco non grasso lattiero: max 2 %

Umidità max 16%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia coli beta glucor.pos. < 100 ufc/g

Stafilococchi cosg.pos. < 100 ufc/g

Listeria monocytogenes: assente in 25 g

Salmonella assente in 25 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Crosta : assente

Occhiatura : assente

Colore giallo paglierino

Sapore : gusto fresco e delicato

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI	Valori medi per 100 g di prodotto Energia 3.104 kJ /755 Kcal Grassi min 82% -di cui acidi grassi saturi 55 +/- 2 g Carboidrati < 1 g -di cui zuccheri < 1 g Proteine < 1 g Sale < 0.5 g
OGM	La panna utilizzata per la produzione del burro rientra, così come previsto dal Reg. (CE) n. 1829 e 1830 del 2003, nei prodotti esenti dall'obbligo di dichiarazione per la presenza di OGM. Tale esenzione è legittimata dal fatto che non risulta fattibile determinare la presenza di OGM all'interno della materia prima latte
RADIAZIONI IONIZZANTI	Non è trattato con radiazioni ionizzanti
MODALITÀ DI UTILIZZO	Pronto al consumo
CONSERVAZIONE	+1°/+6°C
MODALITÀ DI TRASPORTO	Modalità di trasporto: refrigerato
TMC (DURABILITÀ)	85 giorni
IMBALLO PRIMARIO	Imballo primario: carta politenata (CPAP-81 CARTA)
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	1 kg
PESO LORDO SINGOLO PEZZO	1,050 kg
PESO LORDO CARTONE	5,250 kg
CONTENUTO PER CARTONE	n° 5
CARTONI PER PALLET	n° 112
CARTONI PER STRATO	n° 14
N°STRATI PER PALLET	n° 8
ALTRE CARATTERISTICHE	Il prodotto è ottenuto da panna di affioramento Il prodotto è idoneo per il consumo da parte di persone celiache
MARCHIO	Santangiolina
AUTORIZZAZIONE SANITARIA	IT 03 191 CE
CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ	8001135010164
CODICE A BARRE CARTONE	8001135010164
NOMENCLATURA COMBINATA	04051011
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Via Provinciale, 85/104 23811 Ballabio (LC)
DATA REVISIONE FORNITORE	Revisione Settembre 2022
INTEGRAZIONI	10/08/2022 28/04/2022 28/03/2023 11/04/2023 14/02/2024 11/03/2024
DATA CONFERMA SCHEDA	12/09/2022