



# BURRO BIO 100g

**S-VND 285**aggiornata al  
03/24

## 1- Denominazione legale

Burro derivante da agricoltura biologica

## 2- Ingredienti

panna, fermenti

( origine del latte : UE )

## 3- Allergeni

latte e prodotti a base di latte

## 4- Caratteristiche organolettiche

Gusto : caratteristico con assenza di rancidità

Consistenza : solida a temperatura di conservazione

Odore: tipico da fermentazione lattica

Colore: paglierino

Aspetto: pasta compatta senza gocce di acqua libera disperse nella matrice

## 5- Caratteristiche chimiche

Umidità:	≤16%
Lipidi:	>82%
Residuo secco magro	≤2%
Perossidi ( alla produzione)	≤0.3meqO <sup>2</sup> /kg

## 6- Caratteristiche microbiologiche

Escherichia coli:	≤ 10 ufc/g
Stafilococcus aureus :	≤ 50 ufc / g
Salmonella spp:	assente / 25g
Listeria monocytogenes:	assente / 25g

## 7- Tabella nutrizionale ( valori medi per 100g di prodotto)

Energia	3079 kJ
	751 kcal
Grassi	83g
di cui saturi	55g
Carboidrati	0.5g
di cui zuccheri	0.5g
Proteine	0.5g
Sale	0.02g

## 8- Scheda commerciale

Codice prodotto	Peso confezione	N°pezzi cartone	Peso cartone	Codice EAN prodotto	Codice EAN cartone	Cartoni *strato	Strati pallet	Dimensioni cart.(mm)	Dimensioni conf (mm)
4120 100	100 g	20	2 kg	8000415001298	08000415201582	30	7	107*213*124	100*49*22

## 9- Confezione

Involucro in pergamina vegetale compostabile

## 10 –Termine minimo di conservazione

90 giorni

## 11 –Modalità di conservazione

in frigorifero da +1 a +6°C

Firma Approvazione	Lista di distribuzione S.L.E.M. SRL	Questo documento è proprietà di Prealpi S.p.A. E' vietata qualsiasi forma di riproduzione, se non precedentemente autorizzata.
--------------------	--	--