

SCHEMA TECNICA

Burro Chiarificato / Concentrato – MG > 99,8 %

CARATTERISTICHE

E' un burro > 99,8 % di grasso concentrato esclusivamente di origine animale. Si ottiene attraverso il processo di centrifugazione del burro 82%, ottenendo l'estrazione quasi completa dell'acqua e dei caseinati presenti nel burro naturale, quindi privo della molecola del Lattosio. Questa concentrazione esalta il gusto del burro e accentua l'aroma migliorando anche la capacità di conservazione. È un prodotto privo di glutine, quindi assumibile da persone ad esso intolleranti. Ha un punto di fusione di 32 ° C.



INGREDIENTI

Burro Mg82 % sottoposto ad ulteriore trattamento di centrifuga e separazione

ALLERGENI	OGM (reg.CE 1829-1830 del 2003)	Origine Materie Prime	Paese di Trasformazione
Assenza di sostanze che causano ipersensibilità sotto Dir 2003/ 89 / CE. Può contenere di minime tracce di LATTOSIO.	Nel prodotto è garantita l'assenza di sostanza geneticamente modificate (OGM)	ITALIA	ITALIA

VALORI NUTRIZIONALI in 100g

VALORE ENERGETICO	CARBOIDRATI	ZUCCHERI	PROTEINE	SALE	GRASSI	Di cui Acidi saturi
898 Kcal / 3693 Kj	0,0 g	0 g	0,28 g	0 g	>99,8 g	65

PROPRIETA' ORGANOLETICHE Reg CE 2073 / 2005

COLORE Giallo intenso (SCALA DA 1 A 10)	>7 - <10
ODORE	Tipico del burro
GUSTO	Tipico del burro
PUNTO DI FUSIONE	31°C +/-0,5
STRUTTURA	Solida ed Omogenea

REQUISITI CHIMICO - FISICI Valore DPR 187/2001

GRASSO%	>99,7
UMIDITA'%	<0,05
ACIDO OLEICO	<0,55
VALORE PEROSSIDI	Max 0,5 meq / 1000 g

REQUISITI MICROBIOLOGICI Valore Reg CE 2073 / 2005 e S.M.I.

SALMONELLA SPP ufc/g	Assente / 25g
LISTERIA M. ufc/g.	Assente / 25g
STAFILOCOCCO AUREO ufc/g.	Assente / 25g
ESCHERICHIA COLI ufc/g	<10
CARICA BATTERICA ufc/g	<1000

SHELF LIFE

6 Mesi da +4° C a +12° C / 12 Mesi 0°C +4°C

PROCEDURE DI CONTROLLO HACCP su:

*Materie prime in entrata / ciclo produttivo / prodotto finite
HACCP eseguito secondo il regolamento di autocontrollo interno e in linea con le normative e leggi vigenti.*

CONFEZIONAMENTO

CONFEZIONAMENTO PRIMARIO	Barattolo in plastica alimentare
CONFEZIONAMENTO SECONDARIO	Cartone
CARTONI	PLT 720Kg o come da richiesta
Cartone da esposizione da 8 barattoli in plastica da 100G	Come da richiesta
BARATTOLI DI PLASTICA CON SIGILLO DI GARANZIA	100g/500g / 1Kg / 2Kg

CODICI DEL PRODOTTO IN BARATTOLO E CARTONE

BARATTOLI DI PLASTICA CON SIGILLO DI GARANZIA da 500g	C-FATT 0006
BARATTOLI DI PLASTICA CON SIGILLO DI GARANZIA da 1 Kg	C-FATT 0007
BARATTOLI DI PLASTICA CON SIGILLO DI GARANZIA da 2 Kg	C-FATT 0008

BARATTOLI DI PLASTICA CON SIGILLI DI GARANZIA da 100g	C-FATT 0009
CODICI INDICOD EAN 13	
BARATTOLI DI PLASTICA CON SIGILLO DI GARANZIA da 500g	80 3401397 012 0
BARATTOLI DI PLASTICA CON SIGILLO DI GARANZIA da 1 Kg	80 3401397 013 7
BARATTOLI DI PLASTICA CON SIGILLO DI GARANZIA da 2 Kg	80 3401397 014 4
BARATTOLI DI PLASTICA CON SIGILLI DI GARANZIA da 100g	80 3401397 072 4
ETICHETTATURA	
<i>Cartoni Provvisti di COD. EAN o su richiesta del cliente COD.EAN 128 per Rintracciabilità</i>	

ALLERGENI

Allergeni	Presente nel prodotto (SI/NO)	Presente in stabilimento (SI/NO)	Presente sulla stessa linea di produzione (per i prodotti a noi forniti) (SI/NO)	Garantita assenza cross contamination (SI/NO)
Arachidi e prodotti derivati		X		
Crostacei e prodotti derivati		X		
Pesci e prodotti derivati		X		
Uova e prodotti derivati		X		
Frutta a guscio e prodotti derivati (*)		X		
Latte e prodotti derivati	X			
Lupini e derivati		X		
Molluschi e derivati		X		
Soia e prodotti derivati		X		
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (**)		X		
Solfiti (>10 mg/kg)		X		
Sedano e prodotti derivati		X		
Sesamo e prodotti derivati		X		
Senape e prodotti derivati		X		

OGM

A seguito della pubblicazione dei seguenti regolamenti (CE):

- N. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, relativi agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati

- N. 1830/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, concernete la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati, nonché recante modifica della direttiva 2001/18/CE

. Considerate le seguenti specie vegetali suscettibili di contenere OGM:

- MAIS
- SOYA
- COLZA
- PATATA
- POMODORO
- COTONE

Si dichiara che il Burro pastorizzato prodotto

- Non contiene ingredienti, additivi, aromi, coadiuvanti tecnologici, supporti per additivi e aromi costituiti o derivati da OGM.
- Non è stato sottoposto all'etichettatura OGM in conformità ai regolamenti in vigore CE n. 1829/2003 e CE n. 1830/2003

VALORI NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100g

Energia 3693kj – 898kcal

Grassi (g) > 99,8

di cui acidi grassi saturi (g) 65

Carboidrati (g) 0

di cui zuccheri (g) 0

Proteine (g) 0,28

Sale (g) 0

PACKAGING

- **Imballo Primario:** Barattolo e tappo auto sigillante in plastica alimentare PAP 5 Raccolta differenziata Plastica
- **Imballo Secondario:** Cartone PAP 20 Raccolta differenziata Carta