

SCHEDA TECNICA

 Burro **IMPERIUM** Sapore Nordico

DESCRIZIONE

Questo burro, per incorporazione al 82,00 % di grassi, ha un buon equilibrio tra consistenza e Morbidezza. Le sue caratteristiche sono il sapore tipico del miglior burro Nordico e il colore giallo forte, inconfondibile, caratteristica dei burri del Nord Europa. La cospicua presenza di Vitamina A fa il modo che questo prodotto abbia un sapore e un gusto unico, che lasci sul palato un forte e gradevole gusto di panna fresca persistente al tempo. Ha un punto di fusione di 32 ° C che ne consente una facile manipolazione. E' consigliato soprattutto per la prima colazione.


INGREDIENTI

Burro mg 82%, Betacarotene

ALLERGENI
OGM (reg.CE 1829-1830 del 2003)
Origine Materie Prime
Paese Trasformazione

 Assenza di sostanze che causano ipersensibilità Dir 2003/89/CE. Contiene **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 grassi saturi	Vitamina A
738 Kcal / 3022Kj	<0,7g	0,4g	0,5g	<0,01g	> 82g	54	1000 MG

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Valori Reg CE 2073 / 2005

COLORE (Scala colore da 1 a 10)	Giallo forte (10)
ODORE	Tipico del Burro di tipologia nordica
SAPORE	Tipico del sapore di panna fresca dal gusto deciso.
STRUTTURA	Omogeneo e Spalmabile

SPECIFICA CHIMICO - FISICA Valori DPR 187/2001

GRASSI%	> 82
UMIDITA'%	<16
SOLIDI NO GRASSI	<2
CONSERVANTI o COLORANTI AGGIUNTI	Assenti
ACIDO OLEICO	<0,50
VALORI PEROSSIDI	Max 0,3 meq / 1000 g

BATTERIOLOGIA Valori Reg CE 2073 / 2005 e S.M.I.

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

SHELF LIFE 4 Mes (120giorni) da +0° C a +4° C
PROCEDURE DI CONTROLLO HACCP su:

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

CONFEZIONAMENTO – FORMATO PANETTI 10g, 250g, 500g,

CONFEZIONAMENTO PRIMARIO	Cartoni in misure elencate per Lunghezza x profondità x Altezza (LxPxH)
CARTONI da 10 Kg	Misure Cartone: 29,5 x 25,5 x 11 / ct on PLT 100 tot Kg 640

CODICI DEL PRODOTTO
PANETTI da 200g IMP-NRD 0135
ETICHETTATURA

Cartoni Provisti di COD. EAN o su richiesta del cliente COD.EAN 128 per Rintracciabilità

CODICE DEL PRODOTTO
BURRO DA 200g 8034013970267

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 3022kj – 738kcal

Grassi (g) >82

di cui acidi grassi saturi (g) 54

Carboidrati (g) <0,70

di cui zuccheri (g) 0,4

Proteine (g) 0,5

Sale (g) <0,01

Vitamina A (g) 1000mg

PACKAGING

- **Imballo Primario:** involucro in carta Alimentare PAP 81 Raccolta differenziata Carta
- **Sigillo garanzia:** Piombino in metallo ALU 42 Raccolta differenziata Metallo
- **Imballo Secondario:** Cartone PAP 20 Raccolta differenziata Carta