

SCHEDA TECNICA

Burro di Bufala Il Fattore

DESCRIZIONE

Questo burro, per incorporazione al 82,50 % di grassi, ha un buon equilibrio tra consistenza e morbidezza. La sua caratteristica è il sapore tipico dei prodotti di bufala; lasciando sul palato un leggero retrogusto acidulo tipico sapore di questo prelibato prodotto. Ha un punto di fusione di 32 ° C che ne consente una facile manipolazione. Consente di ottenere una Eccellente resa in termini di volume ed ha una buona resistenza.



INGREDIENTI

Creme fresche di lavorazione del Latte di Bufala

ALLERGENI	OGM (reg.CE 1829-1830 del 2003)	Origine Materie Prime	Paese di Trasformazione
Assenza di sostanze che causano ipersensibilità Dir 2003/89/CE. Può contenere 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 Saturi
738 Kcal / 3034 Kj	0,2 g	0 g	0,3g	<0,01 g	>82,50 g	>51%

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE Valori Reg CE 2073 / 2005

COLORE (Scala colore da 1 a 10)	Bianco (9)
ODORE	Tipico del latte di Bufala
SAPORE	Sapore di Bufala con retrogusto leggermente Acidulo
STRUTTURA	Omogenea e Spalmabile. Si presta bene al taglio.

SPECIFICA CHIMICO - FISICA Valori DPR 187/2001

GRASSI%	>82,50
UMIDITA'%	<15,50
SOLIDI NO GRASSI	<2
CONSERVANTI o COLORANTI AGGIUNTI	Assenti
ACIDO OLEICO	<0,65
VALORI PEROSSIDI	Max 0,3meq / 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

2Mesi (60 giorni), ad una temperature cha va dai +0° ai +4°

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 da 125g, 250g

CARTONIda 10 Kg	Misure Cartone:29,5 x 25,5 x 11 / ct on PLT 100
CARTONI ILLUSTRATI IN MISURE	Lunghezza x profondità x Altezza LxPxH

CODICI DEL PRODOTTO

PANETTI DA 125g	PN BUF - 0004
PANETTI DA 250g	PN BUF - 0005

CODICI INDICOD EAN 13

PANETTI DA 125g	80 3401397 008 3
PANETTI DA 250g	80 3401397 009 0

ETICHETTATURA

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

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

Sede Legale : Via M.Cervantes, 55 – 80133 Napoli (NA)

Sede Produttiva : Via Umbria, 30 – 80017 Melito di Napoli (ITALY)



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 3034kj – 738kcal

Grassi (g) >82,50

di cui acidi grassi saturi (g) 56

Carboidrati (g) 0,20

di cui zuccheri (g) 0

Proteine (g) 0,3

Sale (g) <0,01

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