

SCHEMA TECNICA

**Burro Chiarificato Aromatizzato al Tartufo Bianco – MG >99,8%
TARTUFELLO**

DESCRIZIONE

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, con l'aggiunta di olio aromatizzato al Tartufo Bianco, esalta il gusto del prodotto rendendolo delicato con un tocco di prelibatezza e migliorandone l'utilizzo a scopo culinario. È un prodotto privo di glutine, quindi assumibile da persone a esso intolleranti.



INGREDIENTI

Burro Mg82 % sottoposto ad ulteriore trattamento di centrifuga e separazione, Olio Aromatizzato al Tartufo Bianco.

ALLERGENI	OGM (reg.CE 1829-1830 del 2003)	Origine Materie Prime	Paese di Trasformazione
Assenza di sostanze che causano ipersensibilità Dir 2003/89/CE. Puo' Contenere 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 grassi saturi
898 Kcal / 3693 Kj	0 g	0 g	0,28g	0 g	>99,8g	66,8

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE Valori Reg CE 2073 / 2005

COLORE (Scala colore da 1 a 10)	Giallo (10)
ODORE	Tipico del tartufo bianco
SAPORE	Tipico del burro, con un delicato retrogusto al tartufo
STRUTTURA	Solida ed Omogenea

SPECIFICA CHIMICO - FISICA Valori DPR 187/2001

GRASSI%	>99,7
UMIDITA' %	<0,05
SOLIDI NO GRASSI	<0,50
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.	Assenti / 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 finito
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

CODICI DEL PRODOTTO

BARATTOLI DI PLASTICA CON SIGILLI DI GARANZIA da 100g	CHI – TART 0144
BARATTOLI DI PLASTICA CON SIGILLI DI GARANZIA da 500g	CHI – TART 0111

CODICI INDICOD EAN 13

BARATTOLI DI PLASTICA CON SIGILLI DI GARANZIA da 100g	80 3401397 073 1
BARATTOLI DI PLASTICA CON SIGILLI DI GARANZIA da 500g	80 3401397 074 8

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

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) 66,8

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