

SCHEMA TECNICA
Burro di Bufala Pastorizzato
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. 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
738 Kcal / 3034 KJ	0,2g	0g	0,3g	< 0,01g	>82,50g	>51%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE 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	Omogeneo 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	<0,70
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	60 giorni da 0°C a + 4°C / 12 Mesi -18°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 PANONI 10kg, 25kg,

CONFEZIONAMENTO PRIMARIO:	Busta azzurra alimentare / Carta pergamena / Cartoni
CARTONI da 10 Kg	Misure Cartone: 29,5 x 25,5 x 11 / ct on PLT 100
CARTONI da 25 Kg	Misure Cartone: 35 x 27 x 28 / ct on PLT 40
MISURE DEI CARTONI ILLUSTRATE IN	Lunghezza x profondità x Altezza LxPxH

CODICI DEL PRODOTTO

CONFEZIONE DA 10 Kg	BUF-IND 0149 - IT
CONFEZIONE DA 25 Kg	BUF-IND 0150 - IT

CODICI INDICOD EAN 13

CONFEZIONE DA 10 Kg	80 3401397 049 6
CONFEZIONE DA 25 Kg	80 3401397 038 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

Si dichiara che il Burro pastorizzato prodotto

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

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





- 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) > 51

Carboidrati (g) <0,20

di cui zuccheri (g) 0

Proteine (g) 0

Sale (g) <0,01

PACKAGING

- **Imballo Primario:** Busta Alimentare PAP 2 Raccolta differenziata Plastica
- **Imballo Secondario:** Cartone PAP 20 Raccolta differenziata Carta