




	BURRO 500 g	Doc: STP-80103 REV: 01 PAG: 1 di 1
--	-------------	--

CODICE PRODOTTO	MARCHIO COMMERCIALE	DENOMINAZIONE PRODOTTO
<b>80103</b>	<b>L'ANTICA LATTERIA DI BELLAGIO</b>	<b>BURRO 500 g</b>
INFORMAZIONI AL CONSUMATORE		INGREDIENTI
Burro ottenuto dalla zangolatura di panna pastorizzata, ottenuta dalla scrematura del latte		Crema di <b>Latte</b> Origine del latte: ITALIA
MODALITÀ D'USO	SHELF-LIFE	CONTAMINANTI
Ideale da spalmare su pane e crostini o da utilizzare in preparazioni culinarie	TMC 60 gg	Residui di contaminanti entro i limiti imposti da Reg 1881/2006 e successive modificazioni
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	CONDIZIONI DI TRASPORTO	ALLERGENI e OGM
Temperatura +1°C/+6°C	Automezzi refrigerati, da +1°C a +6°C	- LATTE Non sono presenti materie prime contenenti organismi geneticamente modificati.

UNITA' DI VENDITA	FORMATO	TIPO IMBALLO PRIMARIO	CODICE EAN CONFEZIONE	CODICE EAN IMBALLO	DIMENSIONI PRODOTTO (mm)			
					ALTEZZA	LARGHEZZA	PROFONDITÀ	
Cartone da 10 pezzi	panetto parallelepipedo, 500 g +/- 3%	Carta politenata			50	140	80	
PESO LORDO (g)	PESO NETTO (g)	TIPO IMBALLO SECONDARIO			DIMENSIONI IMBALLO (mm)			
5180	5000	Cartone			ALTEZZA	LARGHEZZA	PROFONDITÀ	
					145	255	165	
IMBALLI PER STRATO		STRATI PER PALLET	IMBALLI PER PALLET	PEZZI PER IMBALLO	PEZZI PER PALLET	DIMENSIONI PALLET (cm)		
21		6	126	10	1260	ALTEZZA	LARGHEZZA	PROFONDITÀ
						102	80	120

CARATTERISTICHE CONTENUTO	PARAMETRO	UNITÀ MISURA	SPECIFICHE		
			VALORE	TOLLERANZA	
Chimiche	aw	Concentrazione	aw	0,94	Minimo
	pH		Unità pH	5	Massimo
	Umidità		%	16,5	Massimo
	Sostanza Secca		%	1,5	Minimo
	Grassi T.Q.		%	82	Minimo
	Grassi S.S.		%	\	-
Microbiologiche	Salmonella	Numero di cellule vive	u.f.c./25g	Assenza	-
	Listeria monocytogenes		u.f.c./25g	Assenza	-
	Stafilococchi coag.+		u.f.c./g.	<100	-
	Escherichia coli		u.f.c./g.	<100	-
Nutrizionali	Energia	Cont. calorico	kcal/100 g	740	
			kJ/100 g	3.043	
	Grassi	Quantità	g/100 g	82	
	di cui acidi grassi saturi		g/100 g	58	
	Carboidrati		g/100 g	<0,5	
	di cui zuccheri		g/100 g	0	
	Proteine		g/100 g	0,5	
Sale	g/100 g	< 0,01			
Organolettiche	Colore	Colore	Giallo tenue, più intenso nei mesi estivi		
	Sapore	Sapore	Caratteristico, delicato, leggermente aromatico		
	Consistenza	Consistenza	fondente		
	Aspetto	Aspetto	occhiatura assente, prodotto fresco		



RAGIONE SOCIALE	STABILIMENTO DI PRODUZIONE
Lattoria Sociale Valtellina s.c.a. Via Stelvio, 139 – 23014 Delebio SO PIVA 00071150148 Tel 0342 685368 – Fax 0342 684263 <a href="http://www.latteriaivalentellina.eu">www.latteriaivalentellina.eu</a> – <a href="mailto:info@latteriaivalentellina.eu">info@latteriaivalentellina.eu</a>	via A. Volta, 36 – Bellagio (CO) 

Redazione <b>RAQ</b> 	Approvazione <b>DIR</b> 	Data emissione  <b>27.05.2020</b>
--	---	---