



**Caseificio Sociale
PontediBarbarano**
Via capitello, 2
36021 P.te di Barbarano (VI)
Tel 0444 795306
Fax 0444 795326
Email info@caseificiobarbarano.it

SCHEDA TECNICA BURRO IO07.56.10

Revisione n. 6
Ottobre 2010
Pag. 1 di 1

DENOMINAZIONE	BURRO DI PANNA PASTORIZZATA
Autorizzazione sanitaria	Produttore: IT 03/045 CE Venditore: IT 05/035 CE
Descrizione del prodotto ed origine	Prodotto ottenuto esclusivamente da burrificazione di crema di latte italiana, dolce, fresca, affiorata naturalmente, centrifugata e pastorizzata
Ingredienti	Burro di panna pastorizzata
Caratteristiche Organolettiche	Aspetto paglierino, uniforme, tipico del prodotto fresco. Assenza di separazioni e di ingiallimenti. Odore di panna fresca. Sapore dolce, tendente a quello del latte.
Caratteristiche chimico fisiche	Umidità: 16% max Materia grassa: 82.5% min. Estratto secco magro: 1.2% max
Valori nutrizionali medi per 100 gr.	Energia 749 kcal / 3081 kj Carboidrati 0.6 g Proteine 0.9 g Grassi 83.0 g Vitamine A; D; E : >100% RDA; ~20% RDA; ~20% RDA
Caratteristiche microbiologiche	E.coli: <1 ufc/g Staphylococcus aureus: <10 ufc/g Salmonella e listeria monocytogenes: assenti in 25 g
Imballaggio	Panetti confezionati con carta polite nata contenuti in cartone da 10 kg.
Allergeni:	Elementi costitutivi del latte
OGM:	Il prodotto a base di latte vaccino ottenuto da animali non geneticamente modificati.
Durabilità e modalità di conservazione	60 giorni a 4°C, 6 mesi a -10°C. Termine minimo di conservazione indicato con giorno, mese ed anno sulla confezione o sul cartone. Conservare al riparo dalla luce. Trasporto e stoccaggio a temperatura <4°C.
Quantità nominale	Panetti da 250 gr, 500 Gr.