

SCHEDA TECNICA
Burro Salato IMPERIUM Sapore Nordico
DESCRIZIONE

Questo burro, per incorporazione al 81,00 % di grassi, ha un buon equilibrio tra consistenza e Morbidezza. Le sue caratteristiche sono il sapore tipico del miglior burro Nordico e il colore giallo forte, inconfondibile, caratteristica dei burri del Nord Europa. La cospicua presenza di Vitamina A e del Sale innestato a freddo, fanno modo che questo prodotto abbia un sapore e un gusto unico, che lasci sul palato un forte e gradevole gusto di panna fresca con un retrogusto salato. Ha un punto di fusione di 32 ° C che ne consente una facile manipolazione. E' consigliato soprattutto per la prima colazione.


INGREDIENTI

Burro, Sale, Betacarotene

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)	U.E.	ITALIA

VALORI NUTRIZIONALI in 100g

VALORE ENERGETICO	CARBOIDRATI	ZUCCHERI	PROTEINE	SALE	GRASSI	Di cui Acidi grassi saturi	Vitamina A
738 Kcal / 3022Kj	<0,7g	0,7g	0,5g	>1,5g	> 80,50g	57	1000 MG

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE Valori Reg CE 2073 / 2005

COLORE (Scala colore da 1 a 10)	Giallo forte (10)
ODORE	Tipico del Burro di tipologia nordica
SAPORE	Tipico del sapore di panna fresca con un tocco di salatura gradevole al palato.
STRUTTURA	Omogeneo e Spalmabile

SPECIFICA CHIMICO - FISICA Valori DPR 187/2001

GRASSI%	> 80,5
UMIDITA'%	<17,5
SOLIDI NO GRASSI	>2
CONSERVANTI o COLORANTI AGGIUNTI	Assenti
ACIDO OLEICO	<0,60
VALORI PEROSSIDI	Max 0,3 meq / 1000 g

BATTERIOLOGIA Valori Reg CE 2073 / 2005

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	<1000 ufc/g
SHELF LIFE	4 Mesi (120giorni) da +0° C a +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 – FORMATO PANETTI 200g,

CONFEZIONAMENTO PRIMARIO	Cartoni in misure elencate per Lunghezza x profondità x Altezza (LxPxH)
CARTONI da 10 Kg	Misure Cartone:29,5 x 25,5 x 11 / ct on PLT 100 tot Kg 640

CODICI DEL PRODOTTO

BURRO da 200g	IMP-SAL 0132
---------------	--------------

ETICHETTATURA

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

CODICE DEL PRODOTTO

BURRO DA 200g	80 3401397 023 6
---------------	------------------

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 3022kj – 738kcal

Grassi (g) >80,50

di cui acidi grassi saturi (g) 57

Carboidrati (g) <0,70

di cui zuccheri (g) 0,70

Proteine (g) 0,5

Sale (g) > 1,5

Vitamina A (g) 1000mg

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