

| | | |
|---|-----------------------------------|----------------|
|  | SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO | SPC 010 |
| | | Scheda n. 01 |
| Edizione 05 del 31/07/08 | BURRO "La Montanara" | Pagina 1 di 2 |

DTD_945_08_007 SPC 010 Scheda Tecnica B.La Montanara

| |
|--|
| Denominazione di vendita e descrizione del prodotto |
| Burro Pastorizzato , ottenuto da panne fresche, scelte di centrifuga. |

| | |
|---|--|
| Caratteristiche generali- descrizione del codice | |
| Codice di vendita | KC 50101340 Burro 250 g |
| Codice EAN | 8001913000172 |
| Confezione singola | 250g panetto formato ovale, tradizionale, incartato in pergamena politenata. |
| Shelf-life | 115 giorni |
| Vita residua minima | 90 giorni |
| Identificazione del lotto | Data di scadenza del prodotto (giorno/mese/anno/) |

| | |
|---------------------------------------|---|
| Caratteristiche organolettiche | |
| Colore: | Bianco latte, leggermente paglierino; al variare delle stagioni il colore del burro varia e assume toni da bianco latte a giallo paglierino, più o meno intensi, a seconda dell'alimentazione delle vacche. |
| Odore: | Gradevole, caratteristico; |
| Sapore: | Delicato, gradevole, caratteristico, cremoso e rotondo al palato. |
| Consistenza: | Cremosa, spalmabile. |

| Caratteristiche chimico- fisiche | Unità di misura | Valori |
|----------------------------------|-----------------|--------|
| Umidità | % p/p | ≤16 |
| Residuo Secco Magro | %p/p | ≤2 |
| Grasso | % p/p | ≥82 |

| Caratteristiche microbiologiche | Unità di misura | Valori |
|----------------------------------|-----------------|---------|
| E. coli | UFC/g | assente |
| Salmonella spp. | /25 g | assente |
| Listeria monocytogenes | /25 g | assente |
| Stafilococchi coagulasi-positivi | UFC/g | < 10 |

| |
|--|
| Allergeni: derivato del latte vedi scheda allergeni allegata |
|--|

| | | |
|---|-----------------------------------|----------------|
|  | SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO | SPC 010 |
| | | Scheda n. 01 |
| Edizione 05 del 31/07/08 | BURRO “La Montanara” | Pagina 2 di 2 |

DTD_945_08_007 SPC 010 Scheda Tecnica B.La Montanara

| Residui ed additivi | Unità di misura | Valori |
|--|---|--------|
| Aflatossine M ₁ - M ₂ | Conformi ai limiti stabiliti dalla normativa vigente | |
| Residui antiparassitari | Conformi ai limiti stabiliti dalla normativa vigente | |
| Materiale di confezionamento | Conforme al DL 108 del 25/01/92 e successive modifiche e integrazioni | |
| Etichettatura | Conforme alla normativa vigente | |
| <i>Residui di presidi sanitari entro i limiti imposti dal D.M. 9 agosto 1995 e successive modifiche ed integrazioni.</i> | | |

| Valori nutrizionali medi (per 100 g di prodotto) | Unità di misura | Valori |
|---|-----------------|-----------|
| Valore energetico | Kcal/KJ | 740 /3044 |
| Proteine | g | 0,3 |
| Carboidrati | g | 0,3 |
| Grassi | g | 82 |

| Caratteristiche logistiche | 250g (6 KG) | 250g (3 KG) |
|----------------------------|----------------|----------------|
| Dimensioni panetto | Cm 12*7,5*3h | Cm 12*7,5*3h |
| Pezzi/cartone | 24 | 12 |
| Dimensioni cartone | Cm 13,5*32*20h | Cm 13,5*32*10h |
| Peso collo lordo | Kg 6,260 | Kg 3,140 |
| Peso collo netto | Kg 6 | Kg 3 |
| Cartoni/strato | 17 | 17 |
| Strati/pallet | 5 | 10 |
| Cartoni/pallet | 85 | 170 |
| Dimensioni pallet | 80*120 | 80*120 |
| Peso pallet | Kg 510 | Kg 510 |

| Condizioni di stoccaggio e distribuzione | |
|--|-------|
| Temperatura di conservazione | 0÷6°C |
| Temperatura di trasporto | 0÷6°C |

Redatto da

Verificato da:

Approvato da