

foto

Burro

DENOMINAZIONE
Codice prodotto

BUR

Certificazione prodotto

nessuna

Certificazione stabilimento

nessuna

Zona di mungitura latte

ITALIA

DESCRIZIONE
ZANGOLATO DI PANNA DI CENTRIFUGAZIONE DEL SIERO EVENTUALMENTE MISCELATA CON BURRO
INGREDIENTI

 Crema di latte
Conservanti nessuno

DESTINAZIONE

Consumo diretto da cucina e da pasticceria

STAGIONATURA

E' immediatamente pronto per il consumo

SHELF LIFE

 Mantiene le sue caratteristiche ottimali per 60 gg
Può essere consumato anche alcuni giorni oltre questo periodo senza pregiudicare i requisiti di sanità del prodotto.

**Dichiarazione nutrizionale
valori indicativi a 1 gg**

	Valore energetico	Kcal/kj	
	Umidità	%	<16
	Proteine	g/100g	0.6
	Grassi	g/100g	83
	di cui acidi grassi saturi	g/100g	59
	Carboidrati	g/100g	<0.5
	di cui Zuccheri	g/100g	<0.5
	Sale	g/100g	<0.01

**CARATTERISTICHE FISICHE E
SENSORIALI a 1 GG**
Colore: paglierino chiaro;
odore e aroma: con caratteristici sentori di burro
sapore: dolce;
struttura: morbida, spalmabile.

LIMITI MICROBIOLOGICI

 Come da Reg. CE 1441/2007
Listeria m. assente in 25 g
Salmonella assente in 25 g
E. Coli < 100 ufc/g

FORMATO DI VENDITA

Confezionato in panetti da 250 e 500 gr

CONSERVAZIONE

Conservare in frigo ad una temperatura tra +0 e +4

ALLERGENI

Latte vaccino e derivati compreso lattosio

GLUTINE

Nello stabilimento non sono utilizzati prodotti contenenti glutine

OGM

Prodotto non derivante e non contenente OGM

NOTE