



BURRO CHEF FREE

S-VND 302
aggiornata al
01/25

1- Denominazione legale

Burro senza lattosio- Contiene glucosio e galattosio per effetto della scissione enzimatica del lattosio

2- Ingredienti

panna, fermenti; enzima lattasi
(Origine del latte: UE)

3- Allergeni

Latte e prodotti a base di latte: il processo di produzione riduce il lattosio a valori inferiori a 0.01g/100g

4- Caratteristiche organolettiche

Gusto: caratteristico con assenza di rancidità

Consistenza: solida a temperatura di conservazione

Odore: tipico da fermentazione lattica

Colore: paglierino

Aspetto: pasta compatta senza gocce di acqua libera disperse nella matrice

5- Caratteristiche chimiche

Umidità:	≤16%
Lipidi:	>82%
Residuo secco magro	≤2%

6- Caratteristiche microbiologiche

Escherichia coli:	≤ 10 ufc/g
Stafilococcus aureus :	≤ 50 ufc / g
Salmonella spp:	assente / 25g
Listeria monocytogenes:	assente / 25g

7- Tabella nutrizionale (valori medi per 100g di prodotto)

Energia	3079 kJ
	751 kcal
Grassi	83g
di cui saturi	55g
Carboidrati	0.5g
di cui zuccheri	0.5g
Proteine	0.5g
Sale	0.02g

Lattosio	max 0.01g
-----------------	------------------

8- Scheda commerciale

Codice prodotto	Peso confezione	N°pezzi cartone	Peso cartone	Codice EAN prodotto	Codice EAN cartone	Cartoni *strato	Strati pallet	Dimensioni cart.(mm)	Dimensioni conf (mm)
5125 KG1	1000g	6	6 kg	8000415001755	EAN 128	15	6	295*180*155	170*90*70
						+ 10 cartoni			

9- Confezione

involucro di carta pergamena politenata

10 –Termine minimo di conservazione

90 giorni

11 –Modalità di conservazione

in frigorifero da +1 a +6°C

Firma Approvazione	Lista di distribuzione	Questo documento è proprietà di Prealpi S.p.A. E' vietata qualsiasi forma di riproduzione, se non precedentemente autorizzata.
--------------------	------------------------	--