



BURRO CHIARIFICATO 250g

S-VND 156
aggiornata al
08/17

1- Denominazione legale

burro anidro

2- Ingredienti

grasso proveniente da latte vaccino

(origine del latte : UE)

3- Allergeni

Il normale processo di produzione del burro chiarificato elimina il lattosio

Lattosio < 0.01g/100g

Galattosio < 0.0002g/100g

4- Caratteristiche organolettiche

Gusto : caratteristico con assenza di rancidità

Consistenza : solida a temperatura di conservazione

Odore: neutro

Colore: paglierino

Aspetto: pasta compatta

5- Caratteristiche chimiche

Umidità:	<0.2%
Lipidi:	>99.8%
Residuo secco magro	<0.01%

6- Caratteristiche microbiologiche

Escherichia coli:	<10 ufc/g
Conta batterica totale	<100 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	3693 kJ
	898 kcal
Grassi	99.8g
di cui saturi	66.9g
Carboidrati	0.0g
di cui zuccheri	0.0g
Proteine	0.0g
Sale	0.0g

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)
4205 250	250 g	12	3 kg	8000415000918		6	25	415*320*57	Ø100*h 55

9- Confezione

barattolo in banda stagnata

10 –Termine minimo di conservazione

180 giorni

11 –Modalità di conservazione

in frigorifero da +4 a +8°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.
--------------------	------------------------	--