



BURRO CHIARIFICATO 2kg

S-VND 13
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:	<0.20%
Lipidi:	>99.80%
Residuo secco magro	<0.01%

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	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 KG2	2 kg	6	12 kg	8000415000864		5	10	470*310*155	Ø160*h 150

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.
--------------------	------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------