

- 1) **COD. ART.** **1171**  
**BURRO FIORE BAVARESE TRADIZIONALE SALATO 125 g**
- 2) **DENOMINAZIONE LEGALE** Burro salato
- 3) **DESCRIZIONE** Burro tradizionale, cremoso a lenta lavorazione, salato
- 4) **INGREDIENTI** **Burro**, sale 1,4%.



5) **DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**

VALORI NUTRIZIONALI medi per 100 g	
VALORE ENERGETICO	3019 Kj 734 kcal
GRASSI	81 g
DI CUI SATURI	53 g
CARBOIDRATI	0,6 g
DI CUI ZUCCHERI	0,6 g
PROTEINE	0,7 g
SALE	1,4 g

6) **ALLERGENI**

SI	NO	ALLERGENE
	X	Cereali contenenti glutine*
	X	Crostacei*
	X	Uova*
	X	Pesce*
	X	Arachidi*
	X	Soia*
X		Latte*
	X	Frutta a guscio*
	X	Sedano*
	X	Senape*
	X	Semi di sesamo*
	X	Anidride solforosa e solfiti
	X	Lupini*
	X	Molluschi*

\* e prodotti derivati

7) **STANDARD QUALITATIVI**

## SENSORIALI

Parametro	Metodo	Descrizione/Limite
ASPETTO	ISO 22935/IDF standard 99 C	min 4 punti (da color crema a giallo tenue)
ODORE	ISO 22935/IDF standard 99 C	min 4 punti (puro, leggermente di panna)
GUSTO	ISO 22935/IDF standard 99 C	min 4 punti (puro, leggermente di panna)
CONSISTENZA	ISO 22935/IDF standard 99 C	min 4 punti (senza pori, spalmabile, liscio)

## CHIMICO-FISICHE

Parametro	Metodo	Limite
Acqua (H <sub>2</sub> O)	ISO 3727 -1/§ 64 LFGB L04-00-24-1/2 H 102° C ± 2° C	max 16,0%
Dispersione d'acqua	ISO 7586/§ 64 LFGB L 04.00-9/Indicatore cartaceo	min 4 punti
Solidi del latte non grasso	ISO 3727 -1/§ 64 LFGB L04-00-24/2/Gravimetrica	max 2,0%
Grasso	ISO 3727 -1/§ 64 LFGB L04-00-24/3/Calcolato	min 82%
PH	ISO 7238/§ 64 LFGB L04-00-13/VDLUFVI C 8.2/siero	min 6.4
Durezza	ISO 16305/§ 64 LFGB L04.00-14	max 1.0 N

## MICROBIOLOGICHE

Parametro	Metodo	Limite
SALMONELLA SPP.	ISO 6579/§ 64 LFGB L 00.00-20	Assente in 25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES	ISO 11290	Assente in 25 g

- 8) STOCCAGGIO E TRASPORTO Conservare in ambiente pulito e secco, preservando la confezione integra.  
Temperatura di conservazione 8°C senza interruzione. Trasporto con mezzo refrigerato a temperatura controllata.
- 9) CONSERVAZIONE Conservare In frigorifero tra i +4° C e +8°C.

10) INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

CERTIFICAZIONI	IFS Food
	DIN EN ISO 9001:2008
	DIN EN ISO 14001:2004
IDONEITA' DIETE SPECIFICHE	Lacto-Ovo Vegetariani, Celiaci
OGM	Non contiene OGM e non deriva da OGM (Rif. Regolamento comunitario n.1829/2003 del 1830/2003)
HACCP/IGIENE	La produzione è conforme alla normativa vigente nell'UE
TRACCIABILITA'	Conforme alla normativa vigente nell'UE
PACKAGING	Conforme alla normativa vigente nell'UE
BOLLO CEE	DE BY 111 EG