



# BURRO CHEF FREE

**S-VND 302**  
aggiornata al  
08/23

## 1- Denominazione legale

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

## 2- Ingredienti

panna, fermenti  
( 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 di cui saturi	83g 55g
Carboidrati di cui zuccheri	0.5g 0.5g
Proteine	0.5g
Sale	0.02g

<b>Lattosio</b>	<b>max 0.01g</b>
-----------------	------------------

## 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 non vendibile singolarmente	6	6 kg		EAN 128	15	6	295*180*155	170*90*70
						+ 10 cartoni			

## 9- Confezione

involucro di carta pergamena politenata senza sigilli ed adesivi

### 9.1- Destinazione d'uso

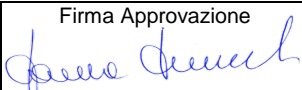
Professionale

## 10 -Termine minimo di conservazione

90 giorni

## 11 -Modalità di conservazione

in frigorifero da +1 a +6°C

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