



Scheda Tecnica di Prodotto

Revisione: 16/05/2022

Caseificio Albiero Srl

Via dell'artigianato, 68 - 36045 Lonigo (VI)



Denominazione di vendita:

Burro confezionato 250 gr.

Categoria: Burro

Codice prodotto: 250

Descrizione Prodotto: Burro ottenuto con panna di siero di latte e panna dolce di affioramento

Codice EAN 128: 08022284002503

Codice EAN 13: 8022284000011

Ingredienti

Burro: latte provenienza Italia; Origine Animale

Conservanti: Assenti

Trattamenti in superficie: Assenti

Rivestimento del prodotto: Assente

Caratteristiche generali

Metodo di realizzazione: Utilizzo panna e/o burro provenienti dalla scrematura del siero di latte e/o da panna di affioramento, pastorizzazione, burrificazione, confezionamento.

Trattamenti del latte: Pastorizzazione panna

Formato prodotto: panetto

Dimensioni prodotto: n.a.

Peso/grammatura: 250 gr.

Tipologia di confezione: carta politenata

Tipo di materiale: Carta poliacoppiata

Modalità di conservazione: Da + 1 a + 4 °C

Modalità di trasporto: Da + 1 a + 4 °C

Shelf life: 150 gg.

Codifica del lotto: Indicato su documenti e incarto

Allergeni: LATTE

Informazioni sugli allergeni: --

Indicazioni per l'utilizzo: Non forare la confezione.

Destinatari del prodotto: Può essere consumato da tutte le fasce di età ad esclusione delle persone con allergie alimentari (vedi elenco allergeni)

Informazioni su OGM: Non contiene prodotti OGM ai sensi dei Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003



Scheda Tecnica di Prodotto

Caseificio Albiero Srl

Revisione: 16/05/2022

Via dell'artigianato, 68 - 36045 Lonigo (VI)

Caratteristiche qualitative e merceologiche

Crosta:	Colore uniforme bianco-giallino, senza striature o altri difetti
Pasta:	struttura omogenea, striature e occhiature praticamente assenti; Assenza di altri difetti
Sapore:	Gradevole, cremoso al palato, senza retrogusti
Altre caratteristiche:	--

Caratteristiche chimico-fisiche

Grasso sul secco:	≥ 82
pH:	4,6 - 5,6
Umidità:	≤ 16%

Caratteristiche microbiologiche

Coliformi	ufc/g	<100
Escherichia coli	ufc/g	Assenti
Stafilococcus aureus (Coag+) ²	ufc/g	≤ 10
Salmonella spp.	ufc/g	assente in 25 g
Listeria monocytogenes	ufc/g	assente in 25 g
Muffe	ufc/g	≤ 50
Lieviti	ufc/g	≤ 100

Caratteristiche nutrizionali

Calorie	kJ - Kcal	3093 - 752
Grassi:	g	83,0
Di cui Acidi grassi saturi	g	58,0
Carboidrati:	g	0,7
Di cui Zuccheri	g	0,7
Proteine	g	0,6
Sale	g	0,0
Fibre	g	\

Caratteristiche logistiche

Tipologia imballo secondario:	cartone						
Dimensioni imballo secondario:	Lung.	Largh.	Altezz.	Peso	Netto	Lordo	
	cm.	32,5	24,5	17,5	Kg.	10	\
Dimensioni pallet:	P.Lung.	P.Largh.	P.Altezz.	Peso	P.Netto	P.Lordo	
	cm.	120	80	120	Kg.	600	\
Nr. pezzi per imballo secondario:	nr.	40					
Nr. pezzi per pallet:	nr.	2400					
Nr. imballi secondari/strato:	nr.	10					
Nr. strati/pallet:	nr.	6					
Nr. imballi secondari/pallet:	nr.	60					

Note:

Per eventuali informazioni contattare l'Ufficio Qualità - mattiagirardi@albiero.it - tel. 0444/685451