	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	SPC 010
		Scheda n. W_002
Edizione 00 del 15/04/19	BURRO "DIELLO" 1000g	Pagina 1 di 2

Denominazione di vendita e descrizione del prodotto
Burro Pastorizzato di centrifuga. Prodotto adatto per tutti i gruppi di consumatori ad esclusione dei soggetti allergici /intolleranti al latte e prodotti a base di latte.
Origine del latte: UE


Caratteristiche generali- descrizione del codice	
<u>Codice Prodotto</u>	5L5B101540
<u>Quantità netta</u>	1000 g
<u>Formato</u>	Panetto
<u>Codice EAN</u>	8025675901041
<u>Confezione singola</u>	Panetto, incarto in surrogato di pergamena
<u>Shelf-life</u>	115 giorni
<u>Vita residua del prodotto</u>	60 giorni
<u>Identificazione del lotto</u>	Data di scadenza del prodotto (giorno/mese/anno)

Caratteristiche organolettiche	
Colore:	Bianco latte, leggermente paglierino; al variare delle stagioni il colore del burro varia e assume toni da bianco latte a giallo paglierino, più o meno intensi, a seconda dell'alimentazione delle vacche.
Odore:	Gradevole, caratteristico;
Sapore:	Delicato, gradevole, caratteristico, cremoso e rotondo al palato.
Consistenza:	Cremosa, spalmabile.

Caratteristiche chimico- fisiche	Unità di misura	Valori
Umidità	% p/p	< 16
Residuo secco magro	% p/p	< 2
Grasso	% p/p	> 82

Caratteristiche microbiologiche	Unità di misura	Valori
E. Coli	UFC/g	< 10
Stafilococchi coagulasi - positivi	UFC/g	< 100
Muffe e lieviti	UFC/g	< 100
Coliformi	UFC/g	< 100
Salmonella spp	/25 g	Assente
Listeria monocytogenes	/25 g	Assente

Allergeni:
Latte e prodotti a base di latte.

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	SPC 010
		Scheda n. W_002
Edizione 00 del 15/04/19	BURRO "DIELLO" 1000g	Pagina 2 di 2

Residui		
Caratteristica	Unità di misura	Valori di riferimento
Aflatossine M1	µg/kg	1,2 max
Piombo	mg/kg	0.10 max
Cadmio	mg/kg	0,8 max
Somma Diossine e PCB diossina-simili	pg/g	5.5
Residui di antiparassitari	µg/g	come da normativa vigente (Rif. CE 396/05 e successive modifiche)

Dichiarazione nutrizionale (per 100 g di prodotto)	Valori
Energia	3060 kJ /744kcal
Grassi	82.0g
di cui acidi grassi saturi	59.0g
Carboidrati	1.0 g
di cui zuccheri	0.7 g
Proteine	0.5 g
Sale	0.02 g

Caratteristiche logistiche	1000 g
Dimensioni panetto	cm 18.5 x 11 x 5.7
Pezzi/cartone	10
Dimensioni cartone	cm 30 x 19.5 x 22.5
Peso collo netto	10
Cartoni/strato	14
Strati/pallet	4
Cartoni/pallet	56
Dimensioni pallet	80 x 120
Peso netto pallet	560 Kg
Peso lordo pallet (approx)	595 Kg
Altezza totale pallet	105 cm

Condizioni di stoccaggio e distribuzione	
Raccomandazioni al consumatore finale	Richiudere subito dopo l'uso e riporre in frigorifero
Temperatura di conservazione	1 - 6 ° C
Temperatura di trasporto	1 - 6 ° C

Redatto da:

Anna Bertolini - RQ