

Burro



Ingredienti siero di latte vaccino

Caratteristiche microbiologiche

	valore	U.M.
CMT	$1,0 \cdot 10^6$	
Coliformi totali	$2,0 \cdot 10^4$	
Escherichia coli	$1,0 \cdot 10^2$	
Salmonella spp.	ass	ufc
Staffilococchi C+	<10	
L. monocyt.	ass	

Caratteristiche chimico-fisiche e Valori nutrizionali

Umidità	3 %
Ceneri	0,08 %
Proteine	0,8 %
Grassi	95,32 %
Carboidrati	0,8 %
Valore energetico	864 kcal/100g

Caratteristiche organolettiche

Colore	dal bianco latte al panna
Sapore	caratteristico di burro
Aspetto	privo di crosta con consistenza morbida e cremosa

Formati e confezionamento

Confezione da:	125 gr 15 kg (Ingrosso)
Modalità di conservazione	4°C
Data di scadenza	90 giorni

I prodotti e i processi sono sottoposti ad autocontrollo secondo quanto disposto dai REG. CE N.852/04 e 853/04 e s.m.i.

Artigiana casearia del Boianese snc di Perrella F. & E. Via B. Vecchioni 14/16 67100 L'Aquila

TABELLA ALLERGENI

	presenza certa direttamente nella materia fornita		possibile contaminazione crociata nella materia prima		possibile contaminazione crociata in produzione	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
CEREALI contenenti glutine grano, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridi		X		X		X
LATTE e prodotti derivati (incluso lattosio)	<u>X</u>		<u>X</u>		<u>X</u>	
UOVA e prodotti derivati		X		X		X
SOIA e prodotti derivati		X		X		X
FRUTTA A GUSCIO		X		X		X
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI >10 MG/KG		X		X		X
ARACHIDE e prodotti derivati		X		X		X
PESCI e prodotti derivati		X		X		X
CROSTACEI e prodotti derivati		X		X		X
SENAPE e prodotti derivati		X		X		X
SEDANO e prodotti derivati		X		X		X
SESAMO e prodotti derivati		X		X		X
LUPINO e prodotti derivati		X		X		X
MOLLUSCHI e prodotti derivati		X		X		X