

Referenza n. 26850901

Denominazione: Burro Extra AC Placche 2 Kg X 5

Burro 82% – EXTRA – Ambiance Chaude Placca 2 kg

18/06/19

Informazioni generali	
Denominazione Legale:	Burro
Codice di produzione:	BE – FB 001 – CE
Codice doganale:	04051030
Regolamento:	Regolamento di etichettatura: Burro. Conforme alla norma CE 1308/2013 e al CODEX STAN A-2-1973, rev. 1-1999, modificato nel 2006.
Descrizione:	Questo burro lattico è prodotto solo da ingredienti lattieri e attraverso processi fisici. Le sue proprietà chimiche, batteriologiche e fisiche sono strettamente controllate e restano costanti tutto l'anno. Contiene grassi del burro frazionati (grassi del burro ottenuti per cristallizzazione frazionata).
Proprietà:	Questo burro è dotato di qualità eccezionali in termini di consistenza, estensibilità e ripresa anche in ambienti con temperature elevate. Queste qualità gli permettono di resistere perfettamente agli stress della laminazione per la preparazione di croissant e pasta sfoglia: riduzione significativa dei tempi di riposo tra un giro e l'altro ed eccellente resistenza alla ritrazione della pasta. La sua emulsione fine gli conferisce una qualità batteriologica eccezionale.

Lista degli Ingredienti – Informazioni Allergeni	
Lista ingredienti	Burro, agente colorante: beta-carotene (E160a(i))
Allergeni	Latte (proteine del latte e lattosio).

Criteri chimici e fisici – Valori tipo (min – max)	
Umidità	g/100 g (– 16.0)
Totale materia grassa	g/100 g (82.0 –)
Materia grassa butirrica	g/100 g (82.0 –)
Residuo secco non grasso	g/100 g (– 2.0)
Sale aggiunto	g/100 g 0.0 (– 0.0)
pH	5.0 (4.7 – 5.2)
Acidi grassi liberi (FFA)	% acido oleico (– 0.3)
Numero di Perossidi (PV)	meq O2/kg (– 0.2)
Punto di fusione:	°C 36.0
Colore	arancione (da 12 a 13)
Odore e sapore	Di burro

Dati microbiologici – Valori tipo (min – max)	
Conto su piastra totale	CFU/g (– 1000.0)
Lieviti e muffe	CFU/g (– 50.0)
Coliformi	CFU/g (– 10.0)
E. coli	CFU/g (– 0.0)
Enterobacteriaceae	CFU/g (– 10.0)
Staphylococcus aureus	CFU/g (– 0.0)
Salmonella	CFU/25 g (– 0.0)
Listeria monocitogene	CFU/25 g (– 0.0)

Profili acidi grassi – Valore tipo (min – max) - % in peso sul totale degli acidi grassi	
C4:0	% 3.40 (3.1 - 3.7)
C6:0	% 2.25 (2.0 - 2.5)
C8:0	% 1.30 (1.1 - 1.5)
C10:0	% 2.65 (2.3 - 3.0)
C10:1	% 0.25 (0.2 - 0.3)
C12:0	% 3.25 (2.7 - 3.8)
C14:0	% 10.55 (9.7 - 11.4)

Normalmente, tutti i nostri prodotti sono conformi alla legislazione di numerosi paesi. Raccomandiamo tuttavia ai clienti di verificare la corrispondenza della legislazione in funzione dell'applicazione. I dati indicati su questa scheda hanno scopo informativo, ma non sono legati ai regolamenti. Conseguentemente non accettiamo alcuna responsabilità per quanto riguarda l'utilizzo di queste informazioni. Inoltre, queste informazioni non costituiscono un'autorizzazione a trasgredire brevetti e licenze.

Doc. ref. BE82_36_26850901_NONE_EN.pdf

Sostituisce tutte le edizioni precedenti

CORMAN ITALIA S.p.A. Frazione Quarto Inferiore, 275/G – 14030 Asti (I)
Tel. +39 0141 279611 Fax +39 0141 279626
www.corman-pro.it - cormanit@cormanitalia.it

Referenza n. 26850901

Denominazione: Burro Extra AC Placche 2 Kg X 5

Burro 82% – EXTRA – Ambiance Chaude Placca 2 kg

18/06/19

C14:1	%	1.70 (1.3 - 2.1)
C16:0	%	32.50 (30.0 - 35.0)
C16:1	%	2.25 (1.9 - 2.6)
C18:0	%	11.55 (9.8 - 13.3)
C18:1	%	20.50 (18.0 - 23.0)
C18:2	%	2.00 (1.4 - 2.6)
C18:2 conj	%	0.60 (0.3 - 0.9)
C18:3	%	0.45 (0.2 - 0.7)

Profili acidi grassi – Valore tipo (min – max) - % in peso sul totale degli acidi grassi			
C4:0	%	3.4 (3.1 – 3.7)	
C6:0	%	2.3 (2.0 – 2.5)	
C8:0	%	1.3 (1.1 – 1.5)	
C10:0	%	2.7 (2.2 – 3.2)	
C10:1	%	0.3 (0.2 – 0.3)	
C12:0	%	3.3 (2.7 – 3.8)	
C14:0	%	10.6 (9.7 – 11.4)	
C14:1	%	1.7 (1.3 – 2.1)	
C16:0	%	32.5 (30.0 – 35.0)	
C16:1	%	2.3 (1.9 – 2.6)	
C18:0	%	11.6 (9.8 – 13.3)	
C18:1	%	20.5 (18.0 – 23.0)	
C18:2	%	2.0 (1.4 – 2.6)	
C18:2 conj	%	0.6 (0.3 – 0.9)	
C18:3	%	0.4 (0.2 – 0.7)	

Contenuto materia grassa solida – Valori tipo (min – max) – in % sulla base dei grassi – Metodo Corman NMR			
5 °C	%	59.0 (56.0 – 62.0)	
10 °C	%	47.0 (44.0 – 50.0)	
15 °C	%	33.0 (30.0 – 36.0)	
18 °C	%	25.0 (22.0 – 28.0)	
20 °C	%	23.5 (21.0 – 26.00)	
25 °C	%	17.0 (15.0 – 19.0)	
30 °C	%	9.5 (8.0 – 11.0)	
35 °C	%	3.5 (2.0 – 5.0)	
40 °C	%	0.0 (0.0 – 0.0)	

Valori nutrizionali – Valori tipo (min – max)			
Valore energetico/kcal	Kcal/100g	743.0 (–)	
Valore energetico/kJ	kJ/100g	3054.0 (–)	
Grassi	g/100g	82.0 (–)	
Acidi grassi saturi	g/100g	58.1 (–)	
Acidi grassi monoinsaturi	g/100g	21.3 (–)	
Di cui Trans	g/100g	3.1 (–)	
Acidi grassi polinsaturi	g/100g	2.6 (–)	
Carboidrati	g/100g	0.6 (–)	
Zuccheri	g/100g	0.6 (–)	
Proteine	g/100g	0.6 (–)	

Normalmente, tutti i nostri prodotti sono conformi alla legislazione di numerosi paesi. Raccomandiamo tuttavia ai clienti di verificare la corrispondenza della legislazione in funzione dell'applicazione. I dati indicati su questa scheda hanno scopo informativo, ma non sono legati ai regolamenti. Conseguentemente non accettiamo alcuna responsabilità per quanto riguarda l'utilizzo di queste informazioni. Inoltre, queste informazioni non costituiscono un'autorizzazione a trasgredire brevetti e licenze.

Doc. ref. BE82_36_26850901_NONE_EN.pdf

Sostituisce tutte le edizioni precedenti

CORMAN ITALIA S.p.A. Frazione Quarto Inferiore, 275/G – 14030 Asti (I)
Tel. +39 0141 279611 Fax +39 0141 279626
www.corman-pro.it - cormanit@cormanitalia.it

Referenza n. 26850901

Denominazione: Burro Extra AC Placche 2 Kg X 5

Burro 82% – EXTRA – Ambiance Chaude Placca 2 kg

18/06/19

Fibre	g/100g	0.0	(	–	)
Vitamina A	µg/100g	800.0	(	4000 – 1200	)
Vitamina D	µg/100g	1.45	(	0.4 – 2.5	)
Vitamina E	µg/100g	2.00	(	1.5 – 2.5	)
Sodio	g/100g	0.10	(	–	)
Sale equivalente	g/100g	0.03	(	–	)

Imballo e conservazione ideale	
Imballo	Cartoni da 10 kg netti contenenti 5 placche da 2 kg avvolte in polietilene.
Conservazione	4 mesi a max 6 °C

Altre informazioni	
Contaminanti	- Metalli pesanti: conformi al reg. CE 1881/2006 - Diossine: conformi al reg. CE 1259/2011 - Pesticidi: conformi al reg. CE 396/2005 - Radioattività: conforme al reg. CE (Euratom) 2016/52 - Micotossine: conformi al reg. CE 165/2010 - Antibiotici: conformi al reg. CE 37/2010
Trattamento ionizzante	Assente
GMO	Assente

Normalmente, tutti i nostri prodotti sono conformi alla legislazione di numerosi paesi. Raccomandiamo tuttavia ai clienti di verificare la corrispondenza della legislazione in funzione dell'applicazione. I dati indicati su questa scheda hanno scopo informativo, ma non sono legati ai regolamenti. Conseguentemente non accettiamo alcuna responsabilità per quanto riguarda l'utilizzo di queste informazioni. Inoltre, queste informazioni non costituiscono un'autorizzazione a trasgredire brevetti e licenze.

Doc. ref. BE82_36_26850901_NONE_EN.pdf

Sostituisce tutte le edizioni precedenti

CORMAN ITALIA S.p.A. Frazione Quarto Inferiore, 275/G – 14030 Asti (I)
Tel. +39 0141 279611 Fax +39 0141 279626
www.corman-pro.it - cormanit@cormanitalia.it