



Azienda del Gruppo



SCHEDA TECNICA

Referenza n. 20665601

Burro Tradizionale 82% - Blocco 2,5 kg

Denominazione: Burro Tradizionale Blocco 2,5 Kg X 4

15/112021

Informazioni generali	
Denominazione Legale:	Burro
Codice di produzione:	FRV – 80.001.002 CE
Codice doganale:	04051019
Regolamento:	Regolamento di etichettatura: Burro conforme alla norma CE 1308/2013
Descrizione:	Questo burro tradizionale in blocchi da 2.5 kg è un prodotto lattiero-caseario ottenuto dalla zangolatura della crema di latte. È fabbricato con crema di latte di mucca. La panna viene pastorizzata e zangolata; il burro viene poi confezionato e immagazzinato prima della spedizione.
Proprietà:	Questo burro è perfettamente adatto per creme al burro e l'utilizzo in prodotti da forno, pasticceria e biscotti. La sua qualità microbiologica e la sua eccezionale flessibilità sono dovute alla finezza dell'emulsione.

Lista degli Ingredienti – Informazioni Allergeni	
Lista ingredienti	Panna pastorizzata di latte di mucca (98%), fermenti lattici
Allergeni	Latte (proteine 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)
pH	(4.3 – 5.7)
Colore	Omogeneo, giallo crema
Odore e sapore	Fresco e piacevole

Dati microbiologici – Valori tipo (min – max)	
Conto su piastra totale	CFU/g (– 1000.0)
Lieviti e muffe	CFU/g (– 10.0)
Coliformi	CFU/g (– 10.0)

Valori nutrizionali – Valori tipo (min – max)	
Valore energetico/kcal	Kcal/100g 744.0 (–)
Valore energetico/kJ	kJ/100g 3060.0 (–)
Grassi	g/100g 82.0 (–)
Acidi grassi saturi	g/100g 57.0 (–)
Di cui Trans	g/100g 3.7 (–)
Carboidrati	g/100g 0.8 (–)
Zuccheri	g/100g 0.8 (–)
Proteine	g/100g 0.7 (–)
Fibre	g/100g 0.0 (–)
Sodio	g/100g 0.02 (–)
Sale equivalente	g/100g 0.05 (–)

Imballo e conservazione ideale	
Imballo	Cartoni da 10 kg netti contenenti 4 blocchi da 2,5 kg avvolte in fogli di alluminio.
Conservazione	12 mesi a max 6 °C, o 12 mesi a -18 °C

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_32_20132815_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



Azienda del Gruppo



SCHEDA TECNICA

Referenza n. 20665601
Burro Tradizionale 82% - Blocco 2,5 kg
Denominazione: Burro Tradizionale Blocco 2,5 Kg X 4
15/112021

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	Nessuna etichettatura GMO richiesta in accordo con la legge 1829/2003 e 1830/2003

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_32_20132815_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