

Referenza n. 20133507

Burro di Latteria – 82% per impasto (10 kg)

Denominazione: Burro di Latteria 10 Kg X 1

16/08/2022

Informazioni generali	
Denominazione Legale:	Burro
Codice di produzione:	BE – FB 001 – CE
Codice doganale:	04051019
Regolamento:	Conforme alla norma CE 1308/2013 e al CXS 279-1971.
Descrizione:	Questo burro di latte è prodotto solo da ingredienti lattieri e attraverso processi fisici. Le sue proprietà chimiche, organolettiche e batteriologiche sono strettamente controllate. Questo burro di latteria riceve l'etichetta di controllo belga "Qualité Extra".
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	Crema di latte (latte vaccino), concentrato lattico
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)
Sale aggiunto	g/100 g 0.0 (– 0.0)
pH	4.9 (4.6 – 5.2)
Acidi grassi liberi (FFA)	% acido oleico (– 0.3)
Numero di Perossidi (PV)	meq O ₂ /kg (– 0.2)
Punto di fusione:	°C 32.0
Colore	giallo (da 7 a 12)
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	% 3.6 (3.2 – 4.0)
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 (2.6 – 4.1)
C14:0	% 10.4 (9.0 – 11.8)
C14:1	% 1.8 (1.4 – 2.2)
C16:0	% 29.5 (27.5 – 31.5)

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_32D_20133507_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. 20133507

Burro di Latteria – 82% per impasto (10 kg)

Denominazione: Burro di Latteria 10 Kg X 1

16/08/2022

C16:1	%	2.5	(	2.1	–	2.9	)
C18:0	%	10.9	(	9.0	–	12.7	)
C18:1	%	24.8	(	21.5	–	28.0	)
C18:2	%	2.1	(	1.5	–	2.7	)
C18:2 conj	%	0.6	(	0.3	–	1.0	)
C18:3	%	0.6	(	0.3	–	0.8	)

Contenuto materia grassa solida – Valori tipo (min – max) – in % sulla base dei grassi – Metodo Corman NMR							
5 °C	%	49.0	(	47.0	–	51.0	)
10 °C	%	39.0	(	37.0	–	41.0	)
15 °C	%	25.0	(	23.0	–	27.0	)
18 °C	%	20.5	(	17.0	–	24.0	)
20 °C	%	17.3	(	16.0	–	18.5	)
25 °C	%	10.8	(	9.0	–	12.5	)
30 °C	%	5.0	(	4.0	–	6.0	)
35 °C	%	1.0	(	0.0	–	2.0	)
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	54.3	(	–			)
Acidi grassi monoinsaturi	g/100g	24.9	(	–			)
Di cui Trans	g/100g	3.1	(	–			)
Acidi grassi polinsaturi	g/100g	2.8	(	–			)
Carboidrati	g/100g	0.6	(	–			)
Zuccheri	g/100g	0.6	(	–			)
Proteine	g/100g	0.6	(	–			)
Fibre	g/100g	0.0	(	–			)
Vitamina A	µg/100g	800.0	(	400	–	1200	)
Vitamina D	µg/100g	1.45	(	0.4	–	2.5	)
Vitamina E	µg/100g	2.00	(	1.5	–	2.5	)
Sodio	g/100g	0.01	(	–			)
Sale equivalente	g/100g	0.03	(	–			)

Imballo e conservazione ideale	
Imballo	Cartoni da 10 kg con rivestimenti in polietilene.
Conservazione	4 mesi a max 6°C; 12 mesi a -18°C

Informazioni etichetta ambientale:

Unità: Plastica (HDPE 2)

Confezione: Cartone (PAP 20)

Pallet: Legno / Plastica (FOR 50 / LDPE 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_32D_20133507_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. 20133507
Burro di Latteria – 82% per impasto (10 kg)
Denominazione: Burro di Latteria 10 Kg X 1
16/08/2022

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_32D_20133507_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