

Identificazione	BURRO DI PANNA PASTORIZZATA – 250g/500g
Autorizzazione sanitaria	Produttore: IT 03 45 CE Venditore: IT 05 35 CE
Descrizione del prodotto	Prodotto ottenuto esclusivamente dalla burrificazione in continuo di crema di latte italiana, dolce, fresca, affiorata naturalmente, centrifugata e pastorizzata
Ingredienti	Burro – Origine del latte: ITALIA
Allergeni:	Ai sensi dell'Allegato III bis Dir. 2003/89/CE, il prodotto non contiene allergeni oltre al latte da cui deriva
OGM:	Con riferimento ai Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati
Caratteristiche Organolettiche	Aspetto paglierino, uniforme, tipico del prodotto fresco, assenza di separazioni e di ingiallimenti. Odore di panna fresca. Sapore dolce, tendente a quello del latte.
Requisiti chimico - fisici	Materia grassa: 82,5% (min) Estratto secco magro: 1,0% (max) Umidità: 16,0% (max) PH 5.8
Valori Nutrizionali medi per 100g	Energia 3066 kj, 746 kcal Grassi 82g di cui saturi 51,5g Carboidrati 1,1 di cui zuccheri 1,1 Proteine 0,8g Sale 0,02g
Requisiti microbiologici	E.coli:<10 ufc/g Stafilococchi C+: <10 ufc/g Listeria monocytogenes: assenti in 25 g Salmonella: assenti in 25 g
Durabilità e modalità di conservazione	90 giorni. Termine minimo di conservazione indicato con giorno, mese ed anno sulla confezione. Conservare al riparo dalla luce. Trasporto e stoccaggio a temperatura <4°C.
Imballaggio	Primario: carta politenata (CA + PE)