



Burro



Caseificio F.lli Nobili

Prodotti di Alta Qualità



Caseificio F.Ili Nobili S.r.l. (IT 05 308 CE) - STP REV 13 - 14/02/2020

Via Enrico Fermi, 13 - 35030 Sarmeola di Rubano (PD) - www.formagginobili.it

Tel. +39 049 630504 - Fax +39 049 8976416 - P.I. 00227840287

Scheda tecnica prodotto

Burro

DENOMINAZIONE DI VENDITA E DESCRIZIONE PRODOTTO

Burro

INGREDIENTI

Panna pastorizzata (contiene **Latte**)

CARATTERISTICHE GENERALI - DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Peso medio	250 g - 500 g - pani da 10 kg
Confezione	Confezione in carta pergamena vegetale
Shelf-life	100 GG
Metodo di codifica del lotto	N° progressivo del giorno lavorativo nell'anno a partire dal n° 001
Temperatura di conservazione	0 / +4°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore	Paglierino
Odore	Caratteristico gradevole
Sapore	Delicato, caratteristico gradevole
Consistenza	Sostenuta, moderatamente spalmabile
Aspetto	Forma a pani rettangolari

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

Umidità	14
Residuo secco	86

VALORI NUTRIZIONALI

VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

Energia	3145 KJ
	765 Kcal
Grassi	85 g
di cui acidi grassi saturi	58 g
Carboidrati	0,5 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	0,20 g
Sale	0,05 g



Caseificio F.lli Nobili S.r.l. (IT 05 308 CE) - STP REV 13 - 14/02/2020

Via Enrico Fermi, 13 - 35030 Sarmeola di Rubano (PD) - www.formagginobili.it

Tel. +39 049 630504 - Fax +39 049 8976416 - P.I. 00227840287

Scheda tecnica prodotto

Burro

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	UNITÀ DI MISURA	VALORI
Coliformi totali	UFC / g	m= 10 , M=100 (n=5, c=2)
Escherichia coli	UFC / g	m= 0 , M=10 (n=5, c=2)
Stafilococchi coagulasi positivi	UFC / g	<10
Salmonelle	UFC / 25 g	assente
Listeria monocytogenes	UFC / 25 g	assente
Lieviti	UFC / g	<100
Muffe	UFC / g	<10

RESIDUI ED ADDITIVI	VALORI
Aflatossine M1 - M2	Entro i limiti imposti dal Reg. N° 1881/2006 e s.m.i.
Residui presidi sanitari	Entro i limiti imposti dal Reg. CE N° 396/05 e s.m.i.

SOSTANZE ALLERGENICHE PRESENTI SECONDO L'ALLEGATO II DEL Reg 1169/2011

Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)

PESO DI MUNGITURA DEL LATTE

Unione Europea

PAESE DI TRASFORMAZIONE

Italia