

BURRO DA SIERO

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO FINITO

DESCRIZIONE

Burro di panna di latte vaccino ottenuto per centrifugazione del siero



INGREDIENTI

Panna di latte bovino da centrifugazione del siero.
Materia grassa min: 82%

PROVENIENZA MATERIA PRIMA PRINCIPALE

Origine del latte: Italia

CARATTERISTICHE

Struttura	compatta, omogenea di colore paglierino
Sapore	Dolce, gradevole e delicato, caratteristico della panna
Peso	250 o 500 gr ca. avvolto in carta alimentare
Conservazione	conservare tra 0-4°C

Parametri Microbiologici di riferimento (Reg. 2073/2005 e s.m.i. e Protocollo Tecnico Reg. Piemonte, all.20.3)

Salmonella spp.	ufc/g assenti in 25 g
Listeria monocytogenes	ufc/g assenti in 25 g
Stafilococchi coag. positivi	ufc/g <10 ⁴
E. coli	< 10 ufc/g

Parametri nutrizionali medi per 100 g di prodotto		
Energia	30377 kJ / 739 kcal	
Grassi	82 g	
di cui saturi	49 g	
Carboidrati	<0,1 g	
di cui Zuccheri	<0,1 g	
Proteine	0,2 g	
Sale	0g	
COLORANTI	CONSERVANTI	ALLERGENI
assenti	assenti	latte e derivati
SHELF LIFE	20 Giorni	

CONTROLLO QUALITÀ:

La tracciabilità e la corretta applicazione della normativa vengono assicurate lungo tutto l'iter produttivo, dall'allevamento, dove sono attuati protocolli di corrette prassi igieniche e tracciabilità, allo stabilimento di produzione.

Controlli sul prodotto finito: analisi microbiologiche e chimiche sulla base del protocollo di produzione.

Controlli su tutto l'iter di produzione sulla base dello studio HACCP.

Controlli delle procedure di sanificazione.

L'autocontrollo, la produzione, la tracciabilità e l'etichettatura sono sottoposti ai controlli effettuati dagli organi sanitari di vigilanza di competenza.

Etichettatura ai sensi del Reg 109/92 e Reg. 1169/11.