Burro Panetto 125g

Codice	Descrizione del prodotto
BEL0028	Panetto di burro 1x125g
Conf./imballo	**Shelf life prodotto**
40	150 giorni dalla data di confezionamento
Codice unità	
8011192000046	

● LINEA SELF SERVICE ● LINEA HORECA ● LINEA BANCO GASTRONOMIA

Burro Panetto 125g

Scheda tecnica - Versione aggiornata a 07/2020

Denominazione commerciale di vendita	Panetto di Burro Bella Molisana
Denominazione legale di vendita	Burro
Pezzatura	Grammi 125g
Confezione	
Peso netto	125g
Peso netto sgocciolato	
INGREDIENTI	Crema di latte pastorizzata, fermenti lattici. Materia grassa: 83%.
Tipo di confezione	Incarto poliaccoppiato in carta e plastica con sigillo metallico
Dimensione confezione	Lunghezza 11cm - Larghezza 5,8cm - Altezza 1,5cm
Tipo di imballo	Cartone
Dimensione imballo	Lunghezza 33cm - Larghezza 24cm - Altezza 5,3cm
Conf./imballo	40
Imballo per strato	10
Strati per pallet	10
Modalità di conservazione	Da conservare a +4 °C
Scadenza	Da consumarsi preferibilmente entro 150 giorni dalla data di confezionamento
Codice Articolo	BEL0028
Codice Ean	8011192000046
Modalità di uso	Il panetto di burro Bella Molisana generalmente inizia ad ammorbidirsi attorno ai 15°C, esso può essere utilizzato come crema da spalmare, oppure come salsa su un piatto caldo o come ingrediente per la preparazione di biscotti e torte dolci o salate.
OGM	Assenti
Allergeni	SI (latte)
Lotto	Giorno di produzione con calendario Giuliano
Stabilimento di produzione e stabilimento di confezionamento	Prodotto e confezionato nello stabilimento di Via Newton n. 38 42124, Gaida - Reggio Emilia, (Italia). Numero di Riconoscimento IT 08/040 CE

Descrizione

Il panetto di burro Bella Molisana deriva dalla parte grassa del latte, separata dal latticello tramite un processo di inversione di fase, derivante dalla panna. Il risultato del procedimento è un'emulsione, principalmente di acqua, in cui risultano disciolti zuccheri e proteine, nei grassi, nella cui fase fluida cristallizzano in parte.

Caratteristiche organolettiche

Il panetto di Burro Bella Molisana si presenta lucido, compatto ed omogeneo. Il colore è da bianco a paglierino, l'odore è gradevole e leggero, il sapore è lieve e delicato.

Caratteristiche microbiologiche/chimiche Valori medi alla produzione	
Escherichia coli	<100 ufc/g
Staphilococchi coagulasi-positivi	<100 ufc/g
Salmonella spp	Assente in 25g
Listeria Monocytogenes	Assente in 25g

Valori nutrizionali medi alla produzione	per 100g = 1 porzione	% per 100g*
Energia	3146 kJ / 751 kcal	37,6
Grassi	83 g	118,6
di cui acidi grassi saturi	56 g	280,0
Carboidrati	< 0,5 g	0,2
di cui zuccheri	< 0,5 g	0,6
Proteine	< 0,5 g	1,0
Sale	0,03 g	0,5

*Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)