Burro Panetto 250g

Codice	Descrizione del prodotto
BEL0029	Panetto di burro 1x250g
Conf./imballo	**Shelf life prodotto**
20	150 giorni dalla data di confezionamento
Codice unità	
8011192000053	

Burro Panetto 250g

Scheda tecnica - Versione aggiornata a 07/2020

Denominazione commerciale di vendita	Panetto di Burro Bella Molisana
Denominazione legale di vendita	Burro
Pezzatura	Grammi 250g
Confezione	
Peso netto	250g
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 12,5cm - Larghezza 6,5cm - Altezza 3cm
Tipo di imballo	Cartone
Dimensione imballo	Lunghezza 36cm - Larghezza 8cm - Altezza 3,5cm
Conf./imballo	20
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	BEL0029
Codice Ean	8011192000053
Modalità di uso	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.
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	3144 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)