



● LINEA SELF SERVICE ● LINEA HORECA ● LINEA BANCO GASTRONOMIA



## Burro senza Lattosio 125g



Codice

BEL0080

Descrizione del prodotto

Conf./imballo

40

Shelf life prodotto

Codice unità

8011192002095



## Burro senza Lattosio 125g

Scheda tecnica - Versione aggiornata a 07/2020

Denominazione commerciale di vendita	Burro senza Lattosio Bella Molisana
Denominazione legale di vendita	Burro senza Lattosio
Pezatura	Grammi 125
Confezione	
Peso netto	125g
Peso netto sgocciolato	
INGREDIENTI	Crema di latte pastorizzata delattosata, fermenti lattici. Materia grassa: 83%.
Tipo di confezione	Panetto in incarto poliaccoppiato in carta e polietilene 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	BEL0080
Codice Ean	8011192002095

### Modalità di uso

OGM	Assenti
Allergeni	Sì (proteine del latte). Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio.
Lotto	Giorno di produzione: 07/07/2020 Giorno di scadenza: 07/10/2020

### Stabilimento di produzione e stabilimento di confezionamento

Prodotto e confezionato in Via Newton n. 38 42124, Gaida - Reggio Emilia Numero di Riconoscimento IT 08 40 CE

### Descrizione

Il panetto di Burro senza Lattosio Bella Molisana deriva dalla parte grassa del latte senza lattosio, precedentemente trattato con l'enzima lattasi che scinde lo zucchero in glucosio e galattosio. La componente lipidica del latte viene 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. Il prodotto è adatto all'alimentazione di soggetti intolleranti al lattosio.

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

Caratteristiche microbiologiche/chimiche Valori medi alla produzione	
Escherichia coli $\Sigma$	<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)