



● 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 | Valori nutrizionali medi alla produzione | per 100g = 1 porzione | % per 100g* |
|---|--|----------------------------|--------------------------|
| Escherichia coli Σ | <100 ufc/g | Energia | 3146 kJ / 751 kcal 37,6% |
| Staphilococchi coagulasi-positivi | <100 ufc/g | Grassi | 83 g 118,6% |
| Salmonella spp. | Assente in 25g | di cui acidi grassi saturi | 56 g 280,0% |
| Listeria monocytogenes | Assente in 25g | 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)