



Burrificio La Via Lattea Di Naclerio Augusto
Piazza Generale Avitabile, 3 - Agerola (NA)
P.Iva 05909411216
Tel/Fax 081 8025763
www.burrificiolavialattea.it
info@burrificiolavialattea.it



Burro

La Via Lattea UE

Scheda Tecnica

Denominazione prodotto: Burro pastorizzato in panetti da 125/250/1000gr e 5/10/25kg.

Descrizione: Prodotto ottenuto esclusivamente dalla lavorazione di creme di centrifuga di latte e/o siero di latte vaccino pastorizzato proveniente dalla Comunità Europea.

Non contiene grassi diversi da quelli provenienti dal latte come previsto dal Reg. CE2991/94 e successive modifiche/integrazioni.

Il prodotto rispetta la normativa nazionale e CE, con particolare adeguamento per quanto disposto dalla normativa europea riguardante la tracciabilità dei prodotti alimentari (Regolamento CE n° 178/2002).

Ingredienti: Crema di centrifuga di latte e/o di siero di latte pastorizzato.

Paese di mungitura (LATTE): Comunità Europea

Paese di trasformazione: ITALIA

Il prodotto contiene LATTOSIO e può provocare allergie nei soggetti intolleranti.

Il prodotto non contiene OGM.



Burrificio La Via Lattea Di Naclerio Augusto
Piazza Generale Avitabile, 3 - Agerola (NA)
P.Iva 05909411216
Tel/Fax 081 8025763
www.burrificiolavialattea.it
info@burrificiolavialattea.it

Descrizione e Ingredienti	
Prodotto	Burro Pastorizzato
Ingredienti	Crema di centrifuga
Descrizione del prodotto	Pani di forma rettangolare
Shelf life	90 gg dalla produzione (TRA 0° E 4°C)
Temperatura di stoccaggio	Da 0° a + 4°

Parametri Analitici su 100g	
pH	Tra 4 e 6
Grasso	Min 82%
Umidità	Umidità Max 16%
RSM	Max 2%
Acidità Oleica	Max 0,85
Perossidi	0,3 meq. ossigeno/1000 g di grasso
Additivi	Assenti
Grassi estranei di origine animale	Assenti
Traccianti e denaturanti	Assenti

Parametri Microbiologici	
ESCHERICHIA COLI	<10 UFC/G (REG. CE N.1441/2007)
COLIFORMI TOTALI	<100 UFC/G
ENTEROBACTERIACEAE	<100 UFC/G
LIEVITI E MUFFE	<100 UFC/G
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	<100 UFC/G
SALMONELLA	ASSENTE IN 25G (REG. CE N.1441/2007)
LISTERIA MONOCYTOGENES	ASSENTE IN 25G (< 100 UFC/G -REG. CE N.1441/2007)



Burrificio La Via Lattea Di Naclerio Augusto
Piazza Generale Avitabile, 3 - Agerola (NA)
P.Iva 05909411216
Tel/Fax 081 8025763
www.burrificiolavialattea.it
info@burrificiolavialattea.it

Caratteristiche Sensoriali

Colore	Giallo paglierino
Sapore	Delicato, di acetile
Odore	Caratteristico

Informazioni Nutrizionali

Valore Energetico	Kj3111/kcal 757
Proteine	1 gr
Carboidrati	1 gr
Di cui zuccheri	0.5 gr
Grassi	82 gr
Di cui saturi	69 gr
Umidità	16 gr



Burrificio La Via Lattea Di Naclerio Augusto
Piazza Generale Avitabile, 3 - Agerola (NA)
P.Iva 05909411216
Tel/Fax 081 8025763
www.burrificiolavialattea.it
info@burrificiolavialattea.it

Confezionamento

Grammatura	Codice Prodotto	Pezzi per cartone	Codici EAN
125 gr	7	40	8 051490 690105
250 gr	6	20	8 051490 690112
1000 gr	8	10	8 051490 690099
5 Kg	41	1	8 051490 690259
10 Kg	19	1	8 051490 690303
25 Kg	18	1	8 051490 690167

1° Imballo: Surrogato di pergamena politenata per alimenti (125/250/1000gr) / Involucro di plastica per alimenti di colore blu (5/10/25kg).

2° Imballo: Cartone riportante: KG, denominazione di vendita, data di scadenza, lotto di produzione.

Pallettizzazione

Pezzatura	Kg per pallet	Cartoni per pallet	Pezzi per pallet
125 gr	kg. 500	Pz. 100	Pz. 4000
250 gr	Kg. 500	Pz. 100	Pz. 2000
1000 gr	Kg. 500-1000	Pz. 50-100	Pz. 500-1000
5 Kg	Kg. 500-800	Pz. 100-160	-
10 Kg	Kg. 500-1000	Pz. 50-100	-
25 Kg	Kg. 600-1000	Pz. 24-40	-

Logistica

Peso Lordo	
Peso Netto	
Colli per pallet	
Tipologia per pallet	Bancale EPAL (da rendere)
Involucro finale	Film estensibile naturale