



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

Mastri Burrai

Scheda Tecnica

Denominazione prodotto: Burro pastorizzato in panetti da 125/250/1000gr.

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	Peso cartone (kg)	Codici EAN
125 gr	150	40	5	8 051490 690402
250 gr	151	20	5	8 051490 690419
1000 gr	152	10	10	8 051490 690426

1° Imballo: Surrogato di pergamena politenata per alimenti.

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

Dimensioni Cartone

Capacità	Misure (cm)	Anteprima
5 Kg	30,5 x 10,5 x 18,5	
10 Kg	30 x 20 x 18,5	

Pallettizzazione

Pezzatura	Kg x pallet	Cartoni x pallet	Pezzi x pallet	Cartoni x strato	Strati x pallet
125 gr	500	100	4000	14	7 + 2 cartoni
250 gr	500	100	2000	14	7 + 2 cartoni
1000 gr	500-1000	50-100	500-1000	10	5-10

Logistica

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