



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



**Burro**

## **Monti Lattari**

### 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](http://www.burrificiolavialattea.it)  
[info@burrificiolavialattea.it](mailto:info@burrificiolavialattea.it)

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

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

Parametri Microbiologici	
<b>ESCHERICHIA COLI</b>	<10 UFC/G (REG. CE N.1441/2007)
<b>COLIFORMI TOTALI</b>	<100 UFC/G
<b>ENTEROBACTERIACEAE</b>	<100 UFC/G
<b>LIEVITI E MUFFE</b>	<100 UFC/G
<b>STAPHYLOCOCCUS AUREUS</b>	<100 UFC/G
<b>SALMONELLA</b>	ASSENTE IN 25G (REG. CE N.1441/2007)
<b>LISTERIA MONOCYTOGENES</b>	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](http://www.burrificiolavialattea.it)  
[info@burrificiolavialattea.it](mailto:info@burrificiolavialattea.it)

### Caratteristiche Sensoriali

<b>Colore</b>	Giallo paglierino
<b>Sapore</b>	Delicato, di acetile
<b>Odore</b>	Caratteristico

### Informazioni Nutrizionali

<b>Valore Energetico</b>	Kj3111/kcal 757
<b>Proteine</b>	1 gr
<b>Carboidrati</b>	1 gr
<b>Di cui zuccheri</b>	0.5 gr
<b>Grassi</b>	82 gr
<b>Di cui saturi</b>	69 gr
<b>Umidità</b>	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](http://www.burrificiolavialattea.it)  
[info@burrificiolavialattea.it](mailto:info@burrificiolavialattea.it)

### Confezionamento

<b>Grammatura</b>	<b>Codice Prodotto</b>	<b>Pezzi per cartone</b>	<b>Codici EAN</b>
125 gr	20	40	8 051490 690174
250 gr	21	20	8 051490 690235
1000 gr	22	10	8 051490 690181

**1° Imballo:** Surrogato di pergamena politenata per alimenti.

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

### Pallettizzazione

<b>Pezzatura</b>	<b>Kg per pallet</b>	<b>Cartoni per pallet</b>	<b>Pezzi per pallet</b>
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

### Logistica

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