



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

FOOD SERVICE



Burro

La Via Lattea UE



5 Kg



10 Kg

Scheda Tecnica

Denominazione prodotto: Burro pastorizzato in box da 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 (Germania, Polonia, Austria, Lituania, Spagna)

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

<i>Grammatura</i>	<i>Codice Prodotto</i>	<i>Pezzi per cartone</i>	<i>Codici EAN</i>
5 Kg	41	1	8 051490 690259
10 Kg	19	1	8 051490 690303
25 Kg	18	1	8 051490 690167

1° Imballo: Involucro di plastica per alimenti di colore blu.

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

Pallettizzazione

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