

BURRO

CARATTERISTICHE PRODOTTO

Ingredienti: il prodotto è ottenuto da una miscela di burro, panna fresca e fermenti lattici selezionati, con caratteristiche rispondenti ai valori analitici stabiliti dalle norme vigenti

Conservanti: senza conservanti

Allergeni: latte e derivati (compreso il lattosio)

Shelf life: 120 giorni compreso il giorno di produzione

Identificazione lotto: giorno/mese/anno sulla data di scadenza

Modalità di conservazione: conservare da 0 a + 4 °C in confezione chiusa e dopo l'apertura, consumare il prodotto al più presto

Utilizzo: consigliato per pizzerie, ristoranti, bar, mense, supermercati e GDO

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

E. Coli: <100 U.F.C./g

E. Coli Produttore di Verocitossine: assenti

Listeria monocytogenes: <100 U.F.C./g al termine della Shelf Life

Stafilococchi Coagulasi positivi: <100 U.F.C./g

Enterotossine Stafilococciche: non rilevabili in 25 g



250g - 500g - 1Kg



120 giorni



0° - 4°

Codice prodotto: 09

Bollo: CE: IT 03 601 CE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: paglierino chiaro

Odore: gradevole

Sapore: caratteristico

Aspetto: colore paglierino chiaro, aspetto regolare

Consistenza: spalmabile

VALORI NUTRIZIONALI

(valori medi per 100g)

Energia: 3090 kJ - 751 kcal

Grassi: 83 g - di cui acidi grassi saturi: 59 g

Carboidrati: <0,5 g di cui zuccheri: <0,5 g

Proteine: 0,6 g

Sale: <0,01 g

