



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

### Burro Superiore FRATELLI BRAZZALE rollino 40 g con SALE DI CERVIA

ST\_ML\_010.10.FBS2

Data emissione: 19/12/2019

NR. Revisione: 1

## DATI GENERALI

**DEFINIZIONE PRODOTTO** Prodotto con un tenore minimo di grassi lattieri dell'82%, ma inferiore al 90% e tenori massimi d'acqua del 16% e di estratto secco non grasso del 2% (secondo quanto riportato nel Reg. (UE) n °1308/2013, Allegato VII, PARTE VII e Appendice II).

**INGREDIENTI** Il prodotto confezionato è ottenuto direttamente da freschissime panne di centrifuga, zangolate entro 24 ore dalla mungitura del latte.  
Ingredienti: **Burro**, 1,3% sale di Cervia.

**TRATTAMENTI** Nessun trattamento superficiale.

**PROFILO SENSORIALE**  
Aspetto struttura omogenea, consistenza tipicamente spalmabile di colore paglierino chiaro  
Aroma delicato, fresco e leggermente salato

**INDICAZIONE DI ORIGINE** Origine del latte: UE

**MODALITA' DI UTILIZZO** La temperatura di conservazione è compresa fra 0°C e + 4°C.

**SHELF-LIFE** 60 giorni dal confezionamento



## VALORI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI /100g)

ELEMENTO	UNITA' DI MISURA	VALORE MEDIO
Energia kJ	kJ	3127
Energia kcal	kcal	760
Grassi	g	84
di cui: acidi grassi saturi	g	59
Carboidrati	g	< 0,5
di cui: zuccheri	g	< 0,5
Proteine	g	0,6
Sale	g	1,3

## REQUISITI CHIMICI

DETERMINAZIONE	UNITA' DI MISURA	LIMITE DI RIFERIMENTO
Umidità	%	< 15
Acidità	% Acido Oleico	< 0,30
pH		5,5 - 6,5
Residuo magro	p/p	< 2
Lipidi (%)	%	> 84

## REQUISITI MICROBIOLOGICI

DETERMINAZIONE	UNITA' DI MISURA	LIMITE DI RIFERIMENTO
Coliformi totali	ufc/g	< 10
Escherichia coli	ufc/g	Assente
Muffe	ufc/g	< 100
Lieviti	ufc/g	< 1000
Stafilococchi coagulasi +	ufc/g	< 10
Listeria monocytogenes	/25 g	Assente
Salmonella spp	/25 g	Assente

**Brazzale SpA** Via Pasubio 2, 36010 Zanè (VI) - Tel. +39 0445 313900 - Email: info@brazzale.com

Il presente documento è di proprietà riservata e non può essere riprodotto e/o divulgato a terzi senza autorizzazione scritta da parte della Brazzale SpA. Il presente documento può subire modifiche e/o aggiornamenti; è pertanto importante che gli utenti dello stesso sia accertino di essere in possesso della copia aggiornata.



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**Burro Superiore FRATELLI BRAZZALE rollino 40 g**  
**con SALE DI CERVIA**

**ST\_ML\_010.10.FBS2**

Data emissione: 19/12/2019

NR. Revisione: 1

## ELENCO ALLERGENI

Allergene	Presente nel prodotto	Possibile cross contamination	Fonte
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Uova e prodotti a base di uova	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Pesce e prodotti a base di pesce	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Soia e prodotti a base di soia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Latte
Frutta a guscio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sedano e prodotti a base di sedano	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Anidride solforosa e solfiti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lupini e prodotti a base di lupini	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Senape e prodotti a base di senape	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

## DISPOSIZIONI DI LEGGE

### HACCP

L'azienda lavora e opera nel rispetto dei Regolamenti Comunitari contenuti nel Pacchetto Igiene Reg. 852/2004 e 853/2004 e loro normative correlate in tema di igiene e misure di controllo dei prodotti alimentari.

L'Azienda ha adottato un sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (HACCP), con l'individuazione delle fasi critiche per la sicurezza e la tutela del consumatore.

Il sistema di rintracciabilità interno, secondo il Reg. 178/2002 e successivi aggiornamenti, garantisce la rintracciabilità di tutti i prodotti commercializzati e l'efficacia di tale sistema viene verificata con frequenza almeno annuale.

### RINTRACCIABILITA'

La rintracciabilità del prodotto è basata sul numero di lotto L YXXX ( y anno xxx giorno calendario giuliano) stampato sull'imballo primario e secondario.

### OGM

Il burro non rientra tra i prodotti contemplati nella regolamentazione degli alimenti OGM, come previsto dai regolamenti CE n° 1830/2003 e 1829/2003, in quanto è considerato un derivato da un processo metabolico di trasformazione delle materie prime. Il prodotto non contiene OGM aggiunti.

### RADIAZIONI IONIZZANTI

Il prodotto non viene trattato con radiazioni ionizzanti.

### IMBALLAGGI

Tutti i materiali a contatto con il prodotto rispettano i requisiti legislativi comunitari e italiani.

## INFORMAZIONI LOGISTICHE

Codice art.	pz/ct	Tipologia imballo	Descrizione	Codice EAN	Dimensioni (LxLxH) mm	Peso imballo (g)	ct/str	str/plt	ct/plt
010.10.FBS2	25	Imballo primario	Incarto (PP+KP+PEBL)	8032618615873	Ø 50x20 h.	1,07	29	16	464
		Imballo secondario	Scatola in cartone	18032618615870	215x145x90	83			

**TIPO PALLET:** EPAL 1200x800 mm

**Brazzale SpA** Via Pasubio 2, 36010 Zanè (VI) - Tel. +39 0445 313900 - Email: info@brazzale.com

Il presente documento è di proprietà riservata e non può essere riprodotto e/o divulgato a terzi senza autorizzazione scritta da parte della Brazzale SpA. Il presente documento può subire modifiche e/o aggiornamenti; è pertanto importante che gli utenti dello stesso sia accertino di essere in possesso della copia aggiornata.



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**Burro Superiore FRATELLI BRAZZALE rollino 40 g**  
**con SALE DI CERVIA**

**ST\_ML\_010.10.FBS2**

Data emissione: 19/12/2019

NR. Revisione: 1

## ANAGRAFICA STABILIMENTO

Brazzale SpA - Via Pasubio 2, 36010 Zanè (VI) Italia.



---

**Brazzale SpA** Via Pasubio 2, 36010 Zanè (VI) - Tel. +39 0445 313900 - Email: [info@brazzale.com](mailto:info@brazzale.com)

Il presente documento è di proprietà riservata e non può essere riprodotto e/o divulgato a terzi senza autorizzazione scritta da parte della Brazzale SpA. Il presente documento può subire modifiche e/o aggiornamenti; è pertanto importante che gli utenti dello stesso sia accertino di essere in possesso della copia aggiornata.

Pagina 3/3