



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Burro Superiore FRATELLI BRAZZALE rollino 40 g

ST_ML_010.10.FB2

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. Nessun trattamento superficiale.

TRATTAMENTI

PROFILO SENSORIALE

Aspetto struttura omogenea, consistenza tipicamente spalmabile di colore paglierino chiaro

Aroma delicato e fresco.

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	< 0,01

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

ST_ML_010.10.FB2

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.FB2	25	Imballo primario	Incarto (PP+KP+PEBL)	8032618615552	Ø 50x20 h.	1,07	29	16	464
		Imballo secondario	Scatola in cartone	18032618615559	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

ST_ML_010.10.FB2

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

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