



BurroAroma Naturale “Cacao”

Preparazione alimentare per pasticcerie e gelaterie

5kg per uso professionale

LISTA INGREDIENTI: burro da creme di latte pastorizzate (bovino) selezionate con processi che ne valorizzano le caratteristiche strutturali, aroma naturale cacao, cacao in polvere, fibre vegetali (Bambù).

DESCRIZIONE PRODOTTO: BurroAroma Naturale Brazzale è una preparazione alimentare per pasticcerie e gelaterie che contiene **il burro da latte di fattoria della filiera Panna Brazzale, frutto di proprie panne selezionate e miscelate per ottenere le migliori caratteristiche, e gli aromi naturali creati da Bsc (Brazzale Science Center) esclusivamente per questo prodotto.**

*Questa preparazione alimentare è un aiuto all’operosità del pasticciere”, spiega **Fernando Tateo**, direttore del Centro Bsc. “Ma non è solo questo. Ciò che offriamo è una tecnologia frutto di una filiera di produzione con garanzie superiori a quelle che comunemente si adottano. Inglobare nel burro l’aroma in modo uniforme non è una cosa semplice dal punto di vista tecnologico, ma è essenziale. Se l’aroma è mal disperso nella massa, infatti, è più disponibile per degradazioni di gusto e ossidazioni. Ed è ciò che accade con gli aromi liquidi, che utilizzano sostanze diluenti capaci purtroppo di coadiuvare l’azione di strippaggio compiuta dall’acqua e tanto temuta dai professionisti e che provoca il trascinarsi degli aromi dall’impasto durante la cottura”.*

L’ingrediente principale “burro” è prodotto da Brazzale con il latte delle proprie raccolte, proveniente esclusivamente da fattorie appartenenti alla Filiera Ecosostenibile Brazzale. La disponibilità di terreni, il clima, le razze delle bovine ed il loro benessere, la qualità e salubrità dei foraggi, conferiscono pregi particolari al latte usato per la produzione di questo burro. Le panne sono controllate e selezionate attentamente al fine di realizzare una miscela equilibrata che garantisce una accettabilità standard e quindi di costante controllata qualità sia strutturale che sensoriale.

La produzione del BurroAroma beneficia del supporto tecnologico e scientifico del “Brazzale Science Center”, realizzato da Brazzale spa assieme all’Università Statale di Milano.

Colore: colore cacao

Caratteri sensoriali: deciso gusto di cacao

Origine del latte: Ue

Dichiarazione di origine dell’aroma: 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 ST_ML_001.05.PREP/CACAO

Data emissione: 02/05/2023

NR. Revisione: 1

BurroAroma Naturale “Cacao” Preparazione alimentare per pasticcerie e gelaterie 5kg per uso professionale

COMPOSIZIONE NUTRIZIONALE (media su 100 g)

Grassi totali	78
di cui saturi	55
Proteine	1,8
Carboidrati	3,2
di cui zuccheri	< 0,5
Sale	< 0,01
Fibre	1,6
Valore Energetico (kcal)	725
(kJ)	2984

PARAMETRI CHIMICO-FISICI:

Umidità % 14,50 / 15,50

Ph: 6,10 / 6,60

PARAMETRI MICROBIOLOGICI MEDI:

Batteri lattici (MRS):	UFC/g	2,8 x 10 ⁵
Lieviti e muffe (YGC):	UFC/g	< 10
Clostridi (RCM):	UFC/g	< 10
Enterobacteriaceae (VRB):	UFC/g	< 10
Pseudomonadaceae (PAB):	UFC/g	< 10
Stafilococchi (BP):	UFC/g	< 10
E. coli	UFC/g	< 10
Salmonella	UFC/25g	assente/25g
Listeria monocytogenes	UFC/25g	assente/25g

Identificazione terreni di coltura:

APC (carica microbica totale), MRS (ricerca di batteri lattici), YGC (lieviti e muffe), RCM (ricerca di clostridi), VRB (enterobacteriaceae), PAB (pseudomonadaceae), BP (stafilococchi)



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.



BurroAroma Naturale “Cacao”
Preparazione alimentare per pasticcerie e gelaterie
5kg per uso professionale

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 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.



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 ST_ML_001.05.PREP/CACAO

Data emissione: 02/05/2023

NR. Revisione: 1

BurroAroma Naturale “Cacao” Preparazione alimentare per pasticcerie e gelaterie 5kg per uso professionale

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

RINTRACCIABILITA'

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 IMBALLAGGI

Il prodotto non viene trattato con radiazioni ionizzanti.
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
001.05.PREP/ CACAO	1	Imballo primario	SACCO LDPE	8032618619321	233x209x142	30,6	20	5	100
		Imballo secondario	Cartone americana	18032618619328		140			

Modalità di conservazione: la temperatura deve essere compresa fra 0°C e + 4°C.

Shelf-Life: 120 giorni dal confezionamento

ANAGRAFICA STABILIMENTO

Brazzale SpA - Via S. Antonio 2, 36010 Cogollo del Cengio (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.