

	<b>SCHEMA TECNICA</b>	<b>STP 29</b>
	<b>BURRO CRISTALLIZZATO PLASTIFICATO PER PASTICCERIA</b>	

<p><b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b> BURRO</p> <p><b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b> Prodotto ottenuto da crema di latte vaccino con esclusione di qualsiasi altro tipo di grasso animale o vegetale. Il burro viene prodotto attraverso un processo di cristallizzazione e plastificazione in grado di rendere omogeneamente distribuiti i lipidi, nonché di ottenere lipidi di piccole dimensioni, caratteristica questa che permette di dare al burro una struttura più lucida ed omogenea. L'acqua presente è inoltre uniformemente distribuita in gocce finissime, molto più piccole che nel burro convenzionale. Queste caratteristiche lo rendono molto malleabile e adatto ad essere utilizzato in pasticceria</p> <p><b>MATERIE PRIME IMPIEGATE</b> Vengono utilizzate creme di centrifuga italiane e/o estere (Unione Europea).</p> <p><b>BREVE DESCRIZIONE DEL CICLO PRODUTTIVO</b> La materia prima viene sottoposta ad un trattamento di pastorizzazione e viene poi plastificata e cristallizzata attraverso il passaggio in un apposito macchinario. Il confezionamento viene effettuato in locali mantenuti in sovrappressione con immissione di aria purificata.</p> <p><b>ASPETTO</b> omogeneo, regolare, struttura priva di striature ed occhiate, assenza di difetti visibili sulla superficie</p> <p><b>COLORE</b> da bianco a giallo paglierino tipico</p> <p><b>ODORE</b> fresco, intenso, gradevole tipico, assenza di odori estranei da muffa, da ossidato</p> <p><b>SAPORE</b> gradevole, fresco ed aromatico, assenza di percezioni di sfumature di odori estranei quali da stalla, da stantio, da muffa o sapori aciduli</p>	<p><b>CONSISTENZA</b> compatta ed omogenea, totale assenza di granulosità, non deve essere percepibile al palato una struttura cristallina</p> <p><b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE</b> (valori medi per 100 g di prodotto)</p> <table> <tr><td>Energia</td><td>3093 kJ / 752 kcal</td></tr> <tr><td>Grassi</td><td>83g</td></tr> <tr><td>di cui acidi grassi saturi</td><td>58g</td></tr> <tr><td>Carboidrati</td><td>0,7g</td></tr> <tr><td>di cui zuccheri</td><td>0,7g</td></tr> <tr><td>Proteine</td><td>0,6g</td></tr> <tr><td>Sale</td><td>0,02g</td></tr> </table> <p><b>VITAMINE</b></p> <table> <tr><td>Vitamina A</td><td>1000 µg/100g</td></tr> </table> <p><b>CARATTERISTICHE CHIMICHE</b></p> <table> <tr><td>Grasso</td><td>≥ 82,0 % p/p</td></tr> <tr><td>Umidità</td><td>≤ 16,0 % p/p</td></tr> <tr><td>Residuo secco magro</td><td>≤ 2,0 % p/p</td></tr> <tr><td>Acidità in acido oleico</td><td>≤ 0,40 g/100g</td></tr> <tr><td>Numero di perossidi</td><td>≤ 0,50 meqO<sub>2</sub>/kg</td></tr> <tr><td>Colesterolo</td><td>250 mg/100g</td></tr> </table> <p><b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b></p> <table> <tr><td>Conta microrganismi mesofili contaminanti (agar gelisato)</td><td>&lt; 1000 UFC/g</td></tr> <tr><td>Coliformi totali</td><td>≤ 10 UFC/g</td></tr> <tr><td>Escherichia coli</td><td>&lt; 1 UFC/g</td></tr> <tr><td>Stafilococchi coag +</td><td>&lt; 10 UFC/g</td></tr> <tr><td>Enterotossine stafilococciche</td><td>assenti</td></tr> <tr><td>Salmonella spp</td><td>assente/25g</td></tr> <tr><td>Listeria monocytogenes</td><td>assente/25g</td></tr> <tr><td>Muffe</td><td>&lt; 10 UFC/g</td></tr> <tr><td>Lieviti</td><td>&lt; 10 UFC/g</td></tr> <tr><td>Fosfatasi alcalina</td><td>negativa</td></tr> <tr><td>Sostanze inibenti</td><td>assenti</td></tr> </table>	Energia	3093 kJ / 752 kcal	Grassi	83g	di cui acidi grassi saturi	58g	Carboidrati	0,7g	di cui zuccheri	0,7g	Proteine	0,6g	Sale	0,02g	Vitamina A	1000 µg/100g	Grasso	≥ 82,0 % p/p	Umidità	≤ 16,0 % p/p	Residuo secco magro	≤ 2,0 % p/p	Acidità in acido oleico	≤ 0,40 g/100g	Numero di perossidi	≤ 0,50 meqO <sub>2</sub> /kg	Colesterolo	250 mg/100g	Conta microrganismi mesofili contaminanti (agar gelisato)	< 1000 UFC/g	Coliformi totali	≤ 10 UFC/g	Escherichia coli	< 1 UFC/g	Stafilococchi coag +	< 10 UFC/g	Enterotossine stafilococciche	assenti	Salmonella spp	assente/25g	Listeria monocytogenes	assente/25g	Muffe	< 10 UFC/g	Lieviti	< 10 UFC/g	Fosfatasi alcalina	negativa	Sostanze inibenti	assenti
Energia	3093 kJ / 752 kcal																																																		
Grassi	83g																																																		
di cui acidi grassi saturi	58g																																																		
Carboidrati	0,7g																																																		
di cui zuccheri	0,7g																																																		
Proteine	0,6g																																																		
Sale	0,02g																																																		
Vitamina A	1000 µg/100g																																																		
Grasso	≥ 82,0 % p/p																																																		
Umidità	≤ 16,0 % p/p																																																		
Residuo secco magro	≤ 2,0 % p/p																																																		
Acidità in acido oleico	≤ 0,40 g/100g																																																		
Numero di perossidi	≤ 0,50 meqO <sub>2</sub> /kg																																																		
Colesterolo	250 mg/100g																																																		
Conta microrganismi mesofili contaminanti (agar gelisato)	< 1000 UFC/g																																																		
Coliformi totali	≤ 10 UFC/g																																																		
Escherichia coli	< 1 UFC/g																																																		
Stafilococchi coag +	< 10 UFC/g																																																		
Enterotossine stafilococciche	assenti																																																		
Salmonella spp	assente/25g																																																		
Listeria monocytogenes	assente/25g																																																		
Muffe	< 10 UFC/g																																																		
Lieviti	< 10 UFC/g																																																		
Fosfatasi alcalina	negativa																																																		
Sostanze inibenti	assenti																																																		

<b>PREPARAZIONE</b> Controllo Qualità 	<b>VERIFICA</b> RSGQ 	<b>APPROVAZIONE</b> Amministratore Delegato 
---	--	---

Mod. 40SQ rev. 2

**BURRO DE PAOLI****SCHEDA TECNICA****STP 29****BURRO CRISTALLIZZATO PLASTIFICATO  
PER PASTICCERIA**Rev. 0  
29/01/2020  
Pag. 2 di 2

<b>RESIDUI</b>		<b>CONSERVANTI E COLORANTI</b>
Aflatossina M1	< 0,05 µg/kg	Non contiene conservanti e coloranti
Residui di pesticidi	Entro i limiti stabiliti dalla vigente legislazione nazionale e comunitaria.	<b>IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO</b>
Piombo	≤ 0,1 mg/kg	Il lotto è costituito da un numero di tre cifre seguito da una lettera; il numero di tre cifre corrisponde al giorno di produzione, inteso come nr. progressivo dall'inizio dell'anno, variando da 001 (1° gennaio) a 365 (31 dicembre) o 366 (anno bisestile); la lettera corrisponde all'anno di produzione. La lettera U è stata assegnata all'anno 2020; gli anni successivi sono identificati seguendo l'ordine alfabetico (alfabeto italiano)
Somma di diossine (WHO-PCDD/F-TEQ)	≤ 2,5 pg/g grasso	<b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO</b>
Somma di diossine e PCB diossina-simili (WHO-PCDD/F-PCBTEQ)	≤ 5,5 pg/g grasso	Norma generale da +1°C a +6°C
Policlorobifenili (PCB)	≤ 40 ng/g grasso	Distribuzione frazionata tolleranza fino a +14°C
<b>OGM</b>		<b>SHELF LIFE</b>
Non contiene ingredienti OGM o derivati da OGM		Minimo 90 giorni residui dalla consegna
<b>RADIAZIONI IONIZZANTI</b>		<b>CONFEZIONI/PEZZATURE/FORMATI/CARTONI</b>
Non sottoposto a radiazioni ionizzanti		Vedasi scheda logistica

**INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI**

INGREDIENTE	PRESENTE		CONTAMINAZIONE INDIRETTA (CROSS CONTAMINATION)	
	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.		X		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei.		X		X
Uova e prodotti a base di uova.		X		X
Pesce e prodotti a base di pesce.		X		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi.		X		X
Soia e prodotti a base di soia.		X		X
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).	X		/	/
Frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati.		X		X
Sedano e prodotti a base di sedano.		X		X
Senape e prodotti a base di senape.		X		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.		X		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg / Kg o 10 mg /l espressi come SO <sub>2</sub> .		X		X
Lupini e prodotti a base di lupini.		X		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi.		X		X

Tutte le caratteristiche del prodotto, descritte nella presente scheda tecnica, sono conformi alla legislazione nazionale e comunitaria in vigore.

Mod. 40SQ rev. 2

DE PAOLI LUIGI & FIGLI S.p.A. - 36050 BOLZANO VICENTINO (VI) - Via Trieste, 4/c - TEL. (+39) 0444 351088 - FAX (+39) 0444 351080  
 CAP. SOC. € 1.000.000 i.v. - R.E.A. VI 100057 - REGISTRO IMPRESE, COD. FISC. E P. I.V.A. 00118170240 - IDENTIF. IVA CE IT 00118170240  
 Società soggetta a Direzione e Coordinamento da parte di DE PAOLI HOLDING S.r.l. (Reg. Imprese VI 03031050242) ex. Art. 2497-bis C.C.  
 www.burrodepaoli.it - info@burrodepaoli.it