

	<b>SCHEDA TECNICA</b>	<b>STP 3</b>
	<b>BURRO SALATO</b>	Rev. 6 09/05/2019 Pag. 1 di 2

<p><b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b> BURRO SALATO</p> <p><b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b> Prodotto ottenuto da crema di centrifuga del latte vaccino con esclusione di qualsiasi altro tipo di grasso animale o vegetale, con aggiunta di sale. La crema viene sottoposta ad un trattamento di pastorizzazione.</p> <p><b>MATERIE PRIME IMPIEGATE</b> Vengono utilizzate creme selezionate di centrifuga nazionali e/o estere (Unione Europea).</p> <p><b>BREVE DESCRIZIONE DEL CICLO PRODUTTIVO</b> L'intero ciclo di produzione avviene in linea chiusa sottoposta a sistematici lavaggi e costantemente controllata. La pastorizzazione viene effettuata in conformità delle più severe norme di fabbricazione. Il prodotto viene sottoposto a trattamento di degasazione e fermentazione in grado di conferire le migliori caratteristiche organolettiche. Durante la burrificazione i parametri chimico-fisici del prodotto sono monitorati in continuo. 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 occhiature, 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, salato</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>3019 kJ / 734 kcal</td></tr> <tr><td>Grassi</td><td>81g</td></tr> <tr><td>  di cui acidi grassi saturi</td><td>57g</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>1,7g</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>≥ 80,0 % 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>Cloruro di sodio</td><td>≤ 2,0 % p/p</td></tr> <tr><td>Acidità in acido oleico</td><td>≤ 0,50 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 s.g.</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	3019 kJ / 734 kcal	Grassi	81g	di cui acidi grassi saturi	57g	Carboidrati	0,7g	di cui zuccheri	0,7g	Proteine	0,6g	Sale	1,7g	Vitamina A	1000 µg/100g	Grasso	≥ 80,0 % p/p	Umidità	≤ 16,0 % p/p	Residuo secco magro	≤ 2,0 % p/p	Cloruro di sodio	≤ 2,0 % p/p	Acidità in acido oleico	≤ 0,50 g/100g	Numero di perossidi	≤ 0,50 meqO <sub>2</sub> /kg	Colesterolo	250 mg/100g s.g.	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	3019 kJ / 734 kcal																																																				
Grassi	81g																																																				
di cui acidi grassi saturi	57g																																																				
Carboidrati	0,7g																																																				
di cui zuccheri	0,7g																																																				
Proteine	0,6g																																																				
Sale	1,7g																																																				
Vitamina A	1000 µg/100g																																																				
Grasso	≥ 80,0 % p/p																																																				
Umidità	≤ 16,0 % p/p																																																				
Residuo secco magro	≤ 2,0 % p/p																																																				
Cloruro di sodio	≤ 2,0 % p/p																																																				
Acidità in acido oleico	≤ 0,50 g/100g																																																				
Numero di perossidi	≤ 0,50 meqO <sub>2</sub> /kg																																																				
Colesterolo	250 mg/100g s.g.																																																				
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> Rappresentante della Direzione 	<b>APPROVAZIONE</b> Amministratore Delegato 
---	--	---

Mod. 40SQ rev. 2



<p><b>RESIDUI</b></p> <p>Aflatossina M1 &lt; 0,05 µg/kg</p> <p>Residui di pesticidi Entro i limiti stabiliti dalla vigente legislazione nazionale e comunitaria.</p> <p>Piombo ≤ 0,1 mg/kg</p> <p>Somma di diossine (WHO-PCDD/F-TEQ) ≤ 2,5 pg/g grasso</p> <p>Somma di diossine e PCB diossina-simili (WHO-PCDD/F-PCBTEQ) ≤ 5,5 pg/g grasso</p> <p>Policlorobifenili (PCB) ≤ 40 ng/g (su sost. grassa)</p> <p><b>OGM</b> Non contiene ingredienti OGM o derivati da OGM</p> <p><b>RADIAZIONI IONIZZANTI</b> Non sottoposto a radiazioni ionizzanti</p>	<p><b>CONSERVANTI E COLORANTI</b> Non contiene conservanti e coloranti</p> <p><b>IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO</b> 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 T è stata assegnata all'anno 2019; gli anni successivi sono identificati seguendo l'ordine alfabetico (alfabeto italiano).</p> <p><b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO</b> Norma generale da +1°C a +6°C Distribuzione frazionata tolleranza fino a +14°C</p> <p><b>SHELF LIFE</b> Minimo 90 giorni residui dalla consegna</p> <p><b>CONFEZIONI/PEZZATURE/FORMATI/CARTONI</b> Vedasi scheda logistica allegata</p>
--	---

**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

# LOGISTIC SHEET

## DE PAOLI SALTED BUTTER 125 g Pat

### 1. *PRODUCT ANALYSIS*

SUPPLIER	DE PAOLI LUIGI & FIGLI S.p.A.
PRODUCT NAME	SALTED BUTTER
FORMAT	PAT
NET WEIGHT	125 g
PRODUCT EAN CODE	80401261
BOX EAN CODE	8001733900300
PRODUCT CODE	011638

### 2. *PHYSICAL DATA*

PACKAGING TYPE	ALLUMINUM
PACKAGED PRODUCT DIMENSION:	
HEIGHT	54 mm
WIDTH	100 mm
DEPTH	25 mm
PACK TYPE	DISPLAY CARDBOARD
PIECES PER BOX	16
BOX DIMENSIONS:	
HEIGHT	118 mm
WIDTH	120 mm
DEPTH	233 mm
BOX WEIGHT:	
NET	2,000 kg
GROSS	2,150 kg

### 3. *LOGISTICAL DATA*

PALLET TYPE	EPAL 80 x 120
BOXES PER PALLET	280
BOXES PER LAYER	35
LAYERS PER PALLET	8
PALLET HEIGHT	110 cm circa
PRODUCT STACKABILITY	10 boxes
NET WEIGHT	560 kg
PALLET TOTAL WEIGHT (pallet excluded)	602 kg