

ALIMENTA S.p.A. – Società Unipersonale –

Sede legale, amministrativa, direzione commerciale, confezionamento e logistica: Via Calnova, 97/99 – 30020 Noventa di Piave (Ve)
Tel. +39 0421 571511 – Fax +39 0421 307225 www.alimenta.biz e-mail: info@alimenta.biz - Registro delle Imprese di Venezia n. 02202650269
C.F./P. IVA IT 02202650269-REA N° 300535 Capitale Sociale Euro 742.857,00 i.v.

Soggetta all'attività di direzione e coordinamento ex art. 2497 bis c.c. della società F.Li Cattel S.p.A. con sede in Noventa di Piave – Via Calnova n. 97/99
C.F./P.I. e n. di iscrizione al Registro delle Imprese di Venezia 00186180279 – Capitale sociale Euro 726.084,00 i.v. - REA di VE n. 119354



Azienda certificata GSFS Global Standard for Food Safety Issue 6 da CSQA - Azienda certificata IFS International Food Standard Version 6 da CSQA
Azienda con Sistema di Rintracciabilità ISO 22005:2008 certificato CSQA n. 3772

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	BURRO “ JAEGER “	Doc. STP 1171 Rev. 02 del 05/02/14 Pag. 1 di 1
---------------------------------------	-----------------------------	---

Descrizione prodotto – Ingredienti	Provenienza
Burro Bavarese. Ingredienti: panna dolce di latte vaccino, fermenti lattici, acido lattico.	
Allergeni	O.G.M.
Latte e derivati del latte inclusi lattosio e proteine del latte.	no

Caratt. organolettiche	
Colore	Da giallo chiaro a giallo
Odore	Fresco, aromatico
Sapore	Fresco, aromatico, appena acidulo
Consistenza	Compatta. Pasta omogenea con eventuale piccola occhiatura

Caratt. chimico-fisiche	U.m.	Valori	Caratt. Microbiologiche	Riferimento	Valori
Umidità	%		Aflatossina M1	v. Lex	
Residuo secco	%	84 – 85	Residui da fitofarmaci	v. Lex	
Proteine	%		Residui da zoofarmaci	v. Lex	
Grassi assoluto	%	82 – 83	Staphylococcus aureus	ufc/g	Assente in 0,01 g
Grassi sulla s.s.	%		Escherichia coli	ufc/g	< 1
Ceneri	%		Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Sale	%		Salmonella	in 25 g	assente

Val. nutr. medi (x100gr prod.)	U.m	Valori	
Valore energetico	Kj/Kcal	3092 / 752	pH = 5,8 – 6 nel siero
Grassi	g	82	
Di cui acidi grassi saturi	g	54,5	
Carboidrati	g	0,8	
Di cui zuccheri	g	0,8	
Proteine	g	0,7	
Sale	g	< 0,1	

Cod. Articolo	8332
Grammatura	250 g e
Confezione	Incarto argentato
Shelf Life	70 giorni
T.M.C.	150 giorni
Pezzi per ct	40
Dimensione ct (PxLxH)	31,5 x 22 x 19 cm
Ct. per strato	12
Strati per pallet	6
Tot ct. per pallet	72
Ean pezzo	4006496012042
Ean cartone	4006496012943
Temp. conservazione	Da +4 °C a +8 °C
Temp. trasporto	Da +4 °C a +8 °C