



GRA-COM s.r.l

Via Emilia Est, 90/A – Tel.059.924104 – Fax 059.920753e-
 mail: gracom.formaggi@tiscali.it – www.gra-com.it
 41013 CASTELFRANCO EMILIA (Mo) Italia
 Cod.Fisc e Part.Iva 0131357036
 Produzione di burro
 commercio all'ingrosso di burro, parmigiano reggiano
 formaggi nazionali ed esteri

SCHEMA BURRO CONFEZIONATO

(Rev. 7 del 07/03/2012)

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Burro
INGREDIENTI	Crema di latte, crema di latte di affioramento, zangolato di crema, burro in pani, fermenti lattici selezionati
PROVENIENZA MATERIE PRIME	ITALIA, con prevalenza da zone di produzione del PARMIGIANO REGGIANO E GRANA PADANO).
CONSERVANTI	Assenti
COLORANTI	Assenti
CONFEZIONE	8 – 125 – 250 – 500 – 1000 – 5000 -15000 g. Il prodotto rispetta le indicazioni del D. Lgs. 109/1992 e successive modificazioni in materia di etichettatura dei prodotti alimentari
MODALITÀ DI COMMERCIALIZZAZIONE	Italia e paesi Comunitari (Grande Distribuzione Organizzata, Dettaglianti, Ristorazione, Mense) senza restrizioni di utilizzo
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	Carta politenata, carta in alluminio
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	1-4°C
TERMINI DI CONSERVAZIONE	120gg
PROFILO CHIMICO	<ul style="list-style-type: none"> - Materia grassa > 82% - Umidità < 16% - Materia secca sgrassata < 2% - Acidità (in acido oleico) < 0,6% - Perossidi < 0,3 meq O2/Kg - Grassi diversi da quelli del latte assenti - Aflatossina M1ng/Kg <10 - Metalli pesanti assenti - Sostanze inibenti assenti - Pesticidi assenti
ALLERGENI	Proteine del latte e lattosio
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	<ul style="list-style-type: none"> - Coliformi totali <10 ufc/g - E.coli < 1 ufc/g - Termotrofi < 1 ufc/g - Staf.aureus < 1 ufc/g - Lieviti < 1000 ufc/g - Muffe < 100 ufc/g - CSR < 10 ufc/g - Fosfatasi assente - Listeria monocitogenes assente in 25 g - Salmonella assente in 25 g
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	<ul style="list-style-type: none"> - Colore: da bianco in inverno a giallo in estate (dipende dall'alimentazione del bestiame) - Consistenza: cremosa con aspetto compatto, lucido ed omogeneo - Odore e sapore: gradevoli ma lievi e delicati
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi x 100g.)	<ul style="list-style-type: none"> - Valore energetico (kcal/kj): 752/3090 - Proteine: 0,5 g. - Carboidrati di cui zuccheri: 0,5 g - Grassi: 83 g - di cui saturi: 53 g - Fibra <0,1 g - Sodio 0,012 g
IMBALLAGGIO	<ul style="list-style-type: none"> - Burro da g. 125: in cartoni da Kg.3 (pezzi 24), su pallet da Kg. 450 (10 strati da 15 cartoni cad.) - Burro da g.250: in cartoni da Kg.5 (pezzi 20), su pallet da Kg. 600 (12 strati da 10 cartoni cad.) - Burro da g. 500: in cartoni da Kg. 10 (pezzi 20), su pallet da Kg. 600 (5 strati da 12 cartoni cad.) - Burro da g. 1000: in cartoni da Kg. 10 (pezzi 10), su pallet da Kg. 600 (5 strati da 12 cartoni cad.) - Burro da g. 8: in cartoni da Kg. 12 (12 scatole da pezzi 125), su pallet da Kg. 600 (5 strati da 10 cartoni cad.) - Burro da g. 5000: in cartone da Kg. 5 - Burro da g. 15000: in cartone da Kg. 15