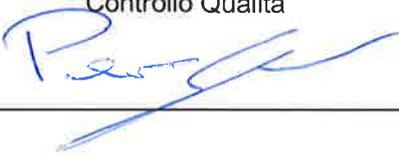
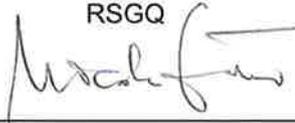


	SCHEMA TECNICA	STP 2
	BURRO OTTENUTO DA CREMA DI CENTRIFUGA	Rev. 9 25/03/2020 Pag. 1 di 2

<p>DENOMINAZIONE PRODOTTO BURRO</p> <p>DESCRIZIONE PRODOTTO Prodotto ottenuto da crema di centrifuga del latte vaccino con esclusione di qualsiasi altro tipo di grasso animale o vegetale. La crema viene sottoposta ad un trattamento di pastorizzazione.</p> <p>MATERIE PRIME IMPIEGATE Vengono utilizzate creme selezionate di centrifuga nazionali e/o estere (Unione Europea).</p> <p>BREVE DESCRIZIONE DEL CICLO PRODUTTIVO 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>ASPETTO omogeneo, regolare, struttura priva di striature ed occhiature, assenza di difetti visibili sulla superficie</p> <p>COLORE da bianco a giallo paglierino tipico</p> <p>ODORE fresco, intenso, gradevole tipico, assenza di odori estranei da muffa, da ossidato</p> <p>SAPORE gradevole, fresco ed aromatico, assenza di percezioni di sfumature di odori estranei quali da stalla, da stantio, da muffa o sapori aciduli</p>	<p>CONSISTENZA compatta ed omogenea, totale assenza di granulosità, non deve essere percepibile al palato una struttura cristallina</p> <p>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (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>VITAMINE</p> <table> <tr> <td>Vitamina A</td> <td>1000 µg/100g</td> </tr> </table> <p>CARATTERISTICHE CHIMICHE</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 meqO₂/kg</td> </tr> <tr> <td>Colesterolo</td> <td>250 mg/100g s.g.</td> </tr> </table> <p>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</p> <table> <tr> <td>Conta microrganismi mesofili contaminanti (agar gelisato)</td> <td>< 1000 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Coliformi totali</td> <td>≤ 10 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>< 1 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Stafilococchi coag +</td> <td>< 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>< 10 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Lieviti</td> <td>< 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 ₂ /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	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 ₂ /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																																																		

PREPARAZIONE Controllo Qualità 	VERIFICA RSGQ 	APPROVAZIONE Amministratore Delegato 
---	--	---

Mod. 40SQ rev. 2

BURRO DE PAOLI**SCHEMA TECNICA****STP 2****BURRO OTTENUTO DA CREMA DI CENTRIFUGA**Rev. 9
25/03/2020
Pag. 2 di 2**RESIDUI**

Aflatossina M1	< 0,05 µg/kg
Residui di pesticidi	Entro i limiti stabiliti dalla vigente legislazione nazionale e comunitaria.
Piombo	≤ 0,1 mg/kg
Somma di diossine (WHO-PCDD/F-TEQ)	≤ 2,5 pg/g grasso
Somma di diossine e PCB diossina-simili (WHO-PCDD/F-PCBTEQ)	≤ 5,5 pg/g grasso
Policlorobifenili (PCB)	≤ 40 ng/g grasso

OGM

Non contiene ingredienti OGM o derivati da OGM

RADIAZIONI IONIZZANTI

Non sottoposto a radiazioni ionizzanti

CONSERVANTI E COLORANTI

Non contiene conservanti e coloranti

IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO

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).

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO

Norma generale	da +1°C a +6°C
Distribuzione frazionata	tolleranza fino a +14°C

SHELF LIFE

Minimo 90 giorni residui dalla consegna

CONFEZIONI/PEZZATURE/FORMATI/CARTONI

Vedasi scheda logistica allegata

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 ₂ .		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

SCHEDA LOGISTICA
BURRO DE PAOLI 8 g porzioni "Hotel" Cartone da kg. 6

1. ANAGRAFE PRODOTTO

COPIA CONFORME ALL'ORIGINALE

FORNITORE	DE PAOLI LUIGI & FIGLI S.p.A.
NOME PRODOTTO	BURRO DE PAOLI
FORMATO	PORZIONI HOTEL
PESO NETTO PORZIONE	8 g
PESO NETTO ASTUCCIO	1000 g (125 porzioni da 8 g cad.)
CODICE EAN	8001733104074
CODICE PRODOTTO	012004

2. DATI FISICI

TIPO CONFEZIONE	ALLUMINIO + astuccio in cartoncino
DIMENSIONE PRODOTTO CONFEZIONATO (ASTUCCIO):	
ALTEZZA	42 mm
LARGHEZZA	235 mm
PROFONDITA'	155 mm
TIPO IMBALLO	CARTONE ONDULATO
ASTUCCI PER CARTONE	6
DIMENSIONI CARTONE:	
ALTEZZA	145 mm
LARGHEZZA	320 mm
PROFONDITA'	235 mm
PESO CARTONE:	
NETTO	6,000 kg
LORDO	6,900 kg

3. DATI LOGISTICI

TIPO DI PALLET	EUROPALLET 80 x 120
CARTONI PER PALLET	100
CARTONI PER STRATO	10
STRATI PER PALLET	10
ALTEZZA PALLET	160 cm circa
IMPILABILITA' DEL PRODOTTO	10 cartoni
PESO NETTO PALLET	600 kg
PESO TOTALE PALLET (escluso pallet)	690 kg

Shelf life totale prodotto	150 gg.
Shelf life residua alla consegna	90 gg. minimo
Eticchettatura ambientale	materiale imballaggio: <ul style="list-style-type: none">- astuccio: carta - PAP 21 – Raccolta carta- involucro porzione: accoppiato carta/alluminio C/PAP 82 - Raccolta indifferenziata

Rev. 1 del 24/09/2021

DE PAOLI LUIGI & FIGLI S.p.A.

Via Trieste, 4/C

36050 BOLZANO VICENTINO (VI)

Partita IVA 00118170240

