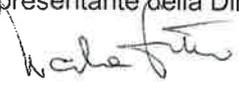
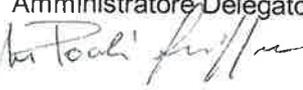


|   |                       |                                     |
|---|-----------------------|-------------------------------------|
|  | <b>SCHEMA TECNICA</b> | <b>STP 3</b>                        |
|   | <b>BURRO SALATO</b>   | Rev. 6<br>09/05/2019<br>Pag. 1 di 2 |

|   |   |         |                    |        |     |                            |     |             |      |                 |      |          |      |      |      |            |              |        |              |         |              |                     |             |                  |             |                         |               |                     |                              |             |                  |   |              |                  |            |                  |           |                      |            |                               |         |                |             |                        |             |       |            |         |            |                    |          |                   |         |
|---|---|---------|--------------------|--------|-----|----------------------------|-----|-------------|------|-----------------|------|----------|------|------|------|------------|--------------|--------|--------------|---------|--------------|---------------------|-------------|------------------|-------------|-------------------------|---------------|---------------------|------------------------------|-------------|------------------|---|--------------|------------------|------------|------------------|-----------|----------------------|------------|-------------------------------|---------|----------------|-------------|------------------------|-------------|-------|------------|---------|------------|--------------------|----------|-------------------|---------|
| <p><b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b><br/>BURRO SALATO</p> <p><b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b><br/>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><br/>Vengono utilizzate creme selezionate di centrifuga nazionali e/o estere (Unione Europea).</p> <p><b>BREVE DESCRIZIONE DEL CICLO PRODUTTIVO</b><br/>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><br/>omogeneo, regolare, struttura priva di striature ed occhiature, assenza di difetti visibili sulla superficie</p> <p><b>COLORE</b><br/>da bianco a giallo paglierino tipico</p> <p><b>ODORE</b><br/>fresco, intenso, gradevole tipico, assenza di odori estranei da muffa, da ossidato</p> <p><b>SAPORE</b><br/>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><br/>compatta ed omogenea, totale assenza di granulosità, non deve essere percepibile al palato una struttura cristallina</p> <p><b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE</b><br/>(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><br>Controllo Qualità<br> | <b>VERIFICA</b><br>Rappresentante della Direzione<br> | <b>APPROVAZIONE</b><br>Amministratore Delegato<br> |
|---|--|---|

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><br/>Non contiene ingredienti OGM o derivati da OGM</p> <p><b>RADIAZIONI IONIZZANTI</b><br/>Non sottoposto a radiazioni ionizzanti</p> | <p><b>CONSERVANTI E COLORANTI</b><br/>Non contiene conservanti e coloranti</p> <p><b>IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO</b><br/>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><br/>Norma generale da +1°C a +6°C<br/>Distribuzione frazionata tolleranza fino a +14°C</p> <p><b>SHELF LIFE</b><br/>Minimo 90 giorni residui dalla consegna</p> <p><b>CONFEZIONI/PEZZATURE/FORMATI/CARTONI</b><br/>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

**SCHEDA LOGISTICA**  
**BURRO DE PAOLI SALATO 10 g porzioni "Hotel" cart. 6 kg.**

**COPIA CONFORME ALL'ORIGINALE**

**1. ANAGRAFE PRODOTTO**

|                     |                                    |
|---------------------|------------------------------------|
| FORNITORE           | DE PAOLI LUIGI & FIGLI S.p.A.      |
| NOME PRODOTTO       | BURRO SALATO DE PAOLI              |
| FORMATO             | PORZIONI HOTEL                     |
| PESO NETTO PORZIONE | 10 g                               |
| PESO NETTO ASTUCCIO | 1000 g (100 porzioni da 10 g cad.) |
| CODICE EAN          | 8001733109116                      |
| CODICE PRODOTTO     | 010911                             |

**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                |
| <b>DIMENSIONI CARTONE:</b> |                  |
| ALTEZZA                    | 145 mm           |
| LARGHEZZA                  | 320 mm           |
| PROFONDITA'                | 235 mm           |
| <b>PESO CARTONE:</b>       |                  |
| 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   |
| Etichettatura ambientale         | materiale imballaggio: <ul style="list-style-type: none"><li>- astuccio: carta - PAP 21 – Raccolta carta</li><li>- involucro porzione: accoppiato carta/alluminio</li></ul> 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