

**BURRO VALDORA 1000 g**

Rev. scheda: 1 del 20/06/2019

Cod. art.: 010000666

Cod. EAN: 8032484070479

Gruppo: Burro

Marchio: Valdora

Tipo prod.: Confezionato

Formato: 1000 g

Gest. peso: Fisso

**Descrizione Prodotto/Product Description:**

Il prodotto si presenta sottoforma di emulsione solida e malleabile, principalmente di grassi in acqua ottenuti esclusivamente da latte e/o da taluni prodotti lattieri di cui i grassi sono la parte valorizzante essenziale/ Product in the form of a solid, malleable. emulsion, mainly containing fats in water obtained exclusively from dairy products.

**Ingredienti/Ingredients:**

Crema -Allergeni: latte/Creams- Allergens: Milk

**Caratteristiche Organolettiche/Organolectic features:**

Colore/Colour : Bianco-Giallo Paglierino/White-Yellow straw-yellow

Aspetto/Appearance: Gradevole/Pleasant

Sapore/Taste: Caratteristico, gradevole / Typical, pleasant

**Valori Nutrizionali Medi/Average nutritional values (referred to 100 g or 100 ml of product):**

	UM	Valore/Value
Energia / Energy	kJ	3.123
Energia / Energy	kcal	760
Grassi/Fat	g	84
di cui acidi grassi saturi/saturated fatty acids	g	60
Di cui monoinsaturi/Monounsaturated	g	21
Di cui polinsaturi/Polyunsaturated fat	g	3,4
Carboidrati/Carbohydrate	g	0
Di cui zuccheri/Sugars	g	0
Fibre/Dietary fiber	g	0
Proteine/Proteins	g	0,7
Sale / Salt	g	0,05

**Caratteristiche Microbiologiche/Microbiological features:**

Salmonella/Salmonelle spp: Assente/Absence in 25g

E.Coli: &lt;=10 Ufc/g

Listeria/Listeria mono.: Assente/Absence in 25g

Lievitati/Yeasts : &lt;=100 Ufc/g

Muffe/Mould : &lt;=100 Ufc/g

**Caratteristiche Chimico Fisiche/Physical-chemical features:**

Mat. Grassa/Fat : min 82%

Solidi non Grassi/Not fat solid: max 2%

Umidità/Moisture : max 16%

Acidità/Free fatty Acids: &lt;1 mmol acido oleico

Perossidi/Peroxide Value: &lt;1 meq O2/kg



**Temp. Conserv. /Storage Temp.:** burro fresco/fresh butter 1/+6 °C

**Temp. Trasp./Transport temp. :** burro fresco/fresh butter 1/+6 °C

**Campo impiego/Usage:** Cons. diretto/Direct Consumption

**Shelf Life:** 90 GG/DD

### Imballi/Packages

#### Imballo Primario/First packaging:

Surrogato di pergamena vegetale politenata/Polythene-coated vegetable parchment

	Lunghezza/Length (cm)	Larghezza/Width (cm)	Altezza/Height (cm)
Dati/Features	18 +/-0,5	9,5 +/-0,5	6+/-0,5

**Peso/Weight :**

#### Imballo Secondario/Secondary packaging :

Scatola americana in cartone ondulato con chiusura punto-colla/ Cardboard box pasted with glue

	Lunghezza/Length (cm)	Larghezza/Width (cm)	Altezza/Height (cm)
Dati/Features	32	20,5	20,5

**Peso/Weight :**

#### Imballo Terziario/Tertiary packaging :

**Peso/Weight :**

**Note/Notes**

**Peso/Weight (kg)/Volume (l) Cartone/Package:** 10

### PALLET

	Tipo/Pallet Type	Lunghezza/Length (cm)	Larghezza/Width (cm)	Altezza/Height max (cm)
Pallet	EUR/EPAL	80	120	120

**Imb. per Strato/Cartons per layer** 14

**Strati/Layers per Pallet** 5

**Imballi/cartons per Pallet** 70

	Qtà/Qty per Confezione/Carton	Qtà/Qty per Pallet (kg)
Quantità/Quantity	10	700