

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. 1 del 09/12/2019  
Verifica/App.: AQ

Burro

lattebusche

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Denominazione legale      | Burro                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Denominazione commerciale | Burro                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Descrizione prodotto      | Il burro Lattebusche è un prodotto genuino ottenuto dalla crema del latte con la sola aggiunta di fermenti lattici selezionati. Fresco e ricco di gusto, il burro Lattebusche ha in sé tutto il sapore vellutato del latte, adatto a rendere più appetitosi i piatti di ogni giorno. Il burro è una delle poche fonti alimentari di vitamina D ed avendo un punto di fusione molto basso, è il più digeribile tra i grassi animali. |
| Ingredienti               | Crema di latte vaccino                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Origine del latte         | Italia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

## Anagrafica generale

|                                      |                      |
|--------------------------------------|----------------------|
| Formato                              | 250 grammi           |
| Peso variabile o Peso nominale       | Peso/Volume nominale |
| Codice articolo di vendita           | 0305                 |
| Marchio                              | Lattebusche          |
| Codice EAN unità consumatore         | 8000212020058        |
| Codice EAN unità imballo             | 18000212020055       |
| Lotto                                | Data TMC             |
| Codifica lotto                       | NN/NN/NNNN (g/m/a)   |
| Scadenza / TMC (gg)                  | 120                  |
| Temperatura di conservazione         | da 0 a 6 °C          |
| Unità di misura di vendita           | KG                   |
| Unità di vendita                     | Confezione           |
| Unità di movimentazione              | Imballo              |
| Deperibilità prodotto (art. 62/2012) | >60gg/non deperibile |



| Articolo        | Confezione          |                      |                       |                                  | Imballo                      |                  |                    |                               |
|-----------------|---------------------|----------------------|-----------------------|----------------------------------|------------------------------|------------------|--------------------|-------------------------------|
| Codice articolo | Tipo confezione     | Peso tara confezione | Peso lordo confezione | Dimensioni confezione LxIxh (cm) | Tipo imballo                 | U.V. per imballo | Peso lordo imballo | Dimensioni imballo LxIxh (cm) |
| 0305            | Incarto alluminato. | 0,005 kg             | 0,26 kg               | 6x11x4                           | Scatola in cartone ondulato. | 20               | 5,43 kg            | 33x24x9,5                     |

  

| Articolo        | Bancale     |                        |                       |                        |                              |                    |
|-----------------|-------------|------------------------|-----------------------|------------------------|------------------------------|--------------------|
| Codice articolo | Tipo pallet | Nr. imballi per strato | Nr. strati per pallet | Nr. imballi per pallet | Dimensioni pallet LxIxh (cm) | Peso lordo bancale |
| 0305            | Pallet EPAL | 10                     | 10                    | 100                    | 120x80x109,5                 | 563 kg             |

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. 1 del 09/12/2019  
Verifica/App.: 10/12/2019

Burro



Tabella nutrizionale

| Parametro                      | Valori medi su 100 g di prodotto | Valori medi su 100 ml di prodotto | Valori medi per porzione* |
|--------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|---------------------------|
| Energia (kJ)                   | 3093                             |                                   | 309                       |
| Energia (kcal)                 | 752                              |                                   | 75                        |
| Grassi (g)                     | 83                               |                                   | 8,3                       |
| di cui acidi grassi saturi (g) | 58                               |                                   | 5,8                       |
| Carboidrati (g)                | 0,7                              |                                   | < 0,1                     |
| di cui zuccheri (g)            | 0,7                              |                                   | < 0,1                     |
| Proteine (g)                   | 0,6                              |                                   | < 0,1                     |
| Sale (g)                       | 0,02                             |                                   | 0                         |
| Vitamina A (µg)                | 1000                             |                                   | 100                       |
| * Porzione pari a              | 10 g                             |                                   |                           |

Caratteristiche microbiologiche\*

| Parametro               | U.M.                                                                                                                                                                                                                                                             | Valori medi     | Tolleranza           |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------|
| Listeria monocitogenes  | UFC                                                                                                                                                                                                                                                              | assente in 25g  | nessuna              |
| Salmonella ssp          | UFC                                                                                                                                                                                                                                                              | assente in 25 g | nessuna              |
| Enterobatteriacee       | UFC/ml                                                                                                                                                                                                                                                           | assente         | m<1 M=5 n=5 c=2      |
| E. coli                 | UFC/g                                                                                                                                                                                                                                                            | assente         | m=100 M=1000 n=5 c=2 |
| * Riferimenti normativi | Reg. CE 2073/05. n = numero di unità che costituiscono il campione; m = limite entro il quale il risultato è soddisfacente; M = limite al di sopra del quale il risultato è insoddisfacente; c = numero di unità campionarie i cui valori si situano tra m ed M. |                 |                      |

Caratteristiche chimiche (prodotto, no componente)

| Parametri           | U.M. | Valori medi su 100 g di prodotto | Valori medi su 100 ml di prodotto |
|---------------------|------|----------------------------------|-----------------------------------|
| Acidità             | pH   | ≤ 0,60                           |                                   |
| Umidità             | %    | ≤ 16                             |                                   |
| Residuo secco magro | %    | ≤ 2,0                            |                                   |
| Cloruro di sodio    | g    | da 0,01 a 0,02                   |                                   |

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. 1 del 09/12/2019  
Verifica/App.: 10/12/2019

Burro



Allergeni

| Allergene                                             | Presenza per ricetta o natura del prodotto | Presenza per contaminazione crociata | Fonte |
|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------|-------|
| Cereali contenenti glutine                            | NO                                         | NO                                   | -     |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei              | NO                                         | NO                                   | -     |
| Uova e prodotti a base di uova                        | NO                                         | NO                                   | -     |
| Pesce e prodotti a base di pesce                      | NO                                         | NO                                   | -     |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi                | NO                                         | NO                                   | -     |
| Soia e prodotti a base di soia                        | NO                                         | NO                                   | -     |
| Latte e prodotti a base di latte                      | SI                                         | -                                    | latte |
| Frutta a guscio                                       | NO                                         | NO                                   | -     |
| Sedano e prodotti a base di sedano                    | NO                                         | NO                                   | -     |
| Senape e prodotti a base di senape                    | NO                                         | NO                                   | -     |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo    | NO                                         | NO                                   | -     |
| Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg o 10 mg/litro | NO                                         | NO                                   | -     |
| Lupini e prodotti a base di lupini                    | NO                                         | NO                                   | -     |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi              | NO                                         | NO                                   | -     |

\* Riferimento: allegato II Regolamento U.E. N. 1169/11

Anagrafica Stabilimento

|                                     |                                                        |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Ragione Sociale OSA                 | Lattebusche s.c.a.                                     |
| Indirizzo OSA                       | Via Nazionale, 59 - 32030 Busche di Cesiomaggiore (BL) |
| Stabilimento di produzione          | Via Trieste, 4/C - 36050 Bolzano Vicentino (VI)        |
| Codice di identificazione sanitaria | IT 05 108 CE                                           |