

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Ultima versione del: 02.06.2016
Codice EAN: 8001733900201

BURRO IM

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo	
CSM Numero articolo	10124486
Azienda	Codice prodotto
CSM ITALIA S.R.L.	4675

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento:	Burro tradizionale da crema di latte vaccino
-------------------------------------	--

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Burro
Burro tradizionale. Come stabilito dal Reg.CE 1234/07 può essere denominato Burro tradizionale solo quello ottenuto dal latte o da crema di latte o panna. Inoltre come previsto dalla circolare MIPAF n°3 del 02/04/98 deve essere prodotto solo in stabilimenti autorizzati secondo l'articolo del Reg.CE 454/95

INFORMAZIONI GENERALI

Paese di origine:	Italia	Continente di origine:	Europa
Condizione fisica:	Ambiente		

ISTRUZIONI PER L'USO

Applicazione
Per tutti gli usi di pasticceria.

DIMENSIONI DEL PRODOTTO

	Target	Intervallo	Metodo	Note
Peso	1.000 g			

INFORMAZIONI SENSORIALI

Gusto:	Fresco, Aromatico, Acido	Odore:	Fresco, Tipico, Esente da odori estranei
Aspetto visivo:	Emulsione, Blocco rettangolare solido, Tipico	Colore:	Beige chiaro, Bianco crema, Tipico
Struttura:	Omogeneo, Liscio		

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Burro.

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto	
Energia:	3.093 kJ (752 kcal)
Grassi:	83,0 g
di cui SAFA:	58,0 g
di cui MUFA:	22,0 g
di cui PUFA:	2,4 g
Carboidrati:	0,7 g
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	0,7 g
Fibre:	0,0 g
Proteine:	0,6 g
Sale (Na x 2,5):	0,0200 g
Commenti:	Colesterolo: mg/100g s. g. : 250 - 380

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto	
Grassi di cui TFA:	2,1 g
Sale (NaCl):	20,0 mg
Minerali - Sodio:	7,0 mg
Acqua:	15,5 g
Commenti:	Colesterolo: mg/100g s. g. : 250 - 380

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

Allergene	Presente		
	prodotto	linea di produzione	stabilimento
Allergeni legali (secondo Regolamento (UE) n. 1169/2011)			
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	No	No	No
Crostacei e prodotti derivati	No	No	No
Uova e prodotti derivati	No	No	No
Pesce e prodotti derivati	No	No	No
Arachidi e prodotti derivati	No	No	No
Soia e prodotti derivati	No	No	No
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)	Sì	Sì	Sì
Frutta a guscio e prodotti derivati	No	No	No
Sedano e prodotti derivati	No	No	No
Senape e prodotti derivati	No	No	No
Sesamo e prodotti derivati	No	No	No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/kg o > 10 mg/l	0 PPM *	No	No
Lupino e prodotti derivati	No	No	No
Molluschi e prodotti derivati	No	No	No

* In accordo con Regolamento (UE) n. 1169/2011, solo l'anidride solforosa e i solfiti presenti in concentrazione superiore ai 10 mg / kg o 10 mg / l espressi come SO2 devono essere etichettati.

Può contenere allergeni

Può contenere tracce di: -.

Allergeni secondo LEA

Glutine	No	No	No
Frumento	No		
Segale	No		
Orzo	No		
Avena	No		
Farro	No		
Kamut	No		
Crostacei	No	No	No
Uovo	No	No	No
Pesce	No	No	No
Arachidi	No	No	No
Soia	No	No	No
Latte	Sì	Sì	Sì
Frutta a guscio	No	No	No
Mandorle	No		
Nocciola	No		
Nueces	No		
Anacardium occidentale	No		
Noci pecan	No		
Noci brasiliane	No		
Pistacchi	No		
Noci Macadamia/Queensland	No		
Sedano	No	No	No
Senape	No	No	No
Sesamo	No	No	No
Solfito	0 PPM	No	No
Lupino	No	No	No
Molluschi	No	No	No
Lattosio	Sì		
Cacao	No		
Glutammato (E 620 - E 625)	No		
Carne di pollo	No		
Coriandolo	No		
Mais	No		
Legumi	No		
Carne di manzo	No		
Carne di maiale	No		
Carota	No		

INFORMAZIONI OGM

Questo prodotto non contiene ingredienti che richiedono etichettatura ai sensi del regolamento (UE) 1829/2003 e del regolamento (UE) 1830/2003.

BIOLOGICO

Biologico: No

Numero articolo: 10124486	Ultima versione del: 02.06.2016
---------------------------	---------------------------------

SOSTENIBILITÀ

Tipo: No PO/PK	Valore:	Modello di tracciabilità:
----------------	---------	---------------------------

INFORMAZIONI DIETETICHE

Kosher:	No	Adatto a dieta per celiaci:	Sì
Halal:	No	Adatto a persone con allergia al lattosio:	No
Adatto a (latto-ovo) vegetariani:	Sì	Adatto a persone allergiche alle proteine del latte vaccino:	No
Adatto a lattovegetariani:	Sì		
Adatto a ovo vegetariani:	No		
Adatto a vegani:	No		

INFORMAZIONI CHIMICHE

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
Grassi				
Contenuto di grassi:		>= 82 %		, Commento: Reg CE 1234/2007 all. XV NGD-C-10-1976, Commento: a fresco, sul grasso
C18:1:		< 0,6 %		
Contenuti				
Contenuto di acqua:		< 16 %		, Commento: Reg CE 1234/2007 all. XV NGD-Da5-91
Contenuto di sale:		0,01 - 0,02 %		
Valori				
Numero di iodio:		26 - 40		NGD Db 9-89
Altro				
indice di rifrazione:		1,45 - 1,46		, Commento: Reg CE 1234/2007 all. XV
Sostanza secca non grassa :		<= 2		

INFORMAZIONI FISICHE:

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
Colore				
Colore Rosso:	0			Lovibond 1 inch
Altro				
Densità: 15 °C:		0,90 - 0,93 g/l		

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	UFC	M	m	n	c: > m	Metodo / Note
Enterobacteriaceae:	/g	10				ISO 21528-2, §64 LFGB L 05.00-5
Coliforms:	/g	10				ISO 4832
E. coli:	/g	Assente				
Muffe:	/g	10				ISO 7954
Lieviti:	/g	10				ISO 7954
Staphylococcus aureus:	/g	10				ISO 6888
Salmonella:	/25 g	0				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/25 g	0				ISO 11290-1, Commento: su 1 g

INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

Condizioni di conservazione	
Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione:	90 Giorni
Temperatura di conservazione:	1 - 6 °C
Commenti:	Commenti: Commento durata di conservazione: 90 gg residui dalla consegna
Condizioni di trasporto	
Temperatura di trasporto:	1 - 6 °C

Numero articolo: 10124486	Ultima versione del: 02.06.2016
---------------------------	---------------------------------

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione			
Peso netto:	10 kg	Peso lordo:	10,3 kg
		Numero di pezzi:	10 PZ
Pallet			
Tipo di pallet:	Euro pallet		
Unità per strato:	12 PZ	Strati:	5 PZ
Peso netto:	600 kg	Peso lordo:	618 kg
		Unità per pallet:	60 PZ
Imballaggio primario			
Descrizione:	Pellicola	Materiale:	Alluminio laminato
Dimensioni:	300 x 350 mm		
Peso:	8 g		
Imballaggio secondario			
Descrizione:	Scatola	Materiale:	Cartone
Dimensioni:	200 x 345 x 190 mm		
Peso:	200 g		

CONTAMINAZIONE

	Livello massimo legalmente consentito	Valore massimo:	Valore tipico	Metodo / Note
Mycotoxines				
Aflatossina:	0,05 µg/Kg			
Aflatossina M1:	0,05 µg/Kg			
Metalli pesanti				
Pb:	0,1 mg/kg			AOCS Ca 18c 91
Diossine e PCB				
Somma delle diossine (WHO-PCDD/F-TEQ):	5,5 pg/g			Metodo/Note: RegCE 1881/06
		Valore massimo:	Metodo / Note	
Contaminanti fisici:				
Impurità non correlate al prodotto				
Test di impurità	50 g			

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi microbiologici - sistema di controllo specifico			
Sicurezza alimentare / HACCP:	Pastorizzazione		
Rischi fisici - sistema di controllo specifico			
	Presente		Note
Descrizione processo			

INFORMAZIONI LEGALI

Tutti i prodotti sono conformi alla legislazione europea e nazionale.

DICHIARAZIONE

Questo documento è generato da un database QA/ERP validato. I passaggi di validazione sono obbligati nel sistema e garantiscono che l'informazione data è corretta ed aggiornata al meglio delle nostre conoscenze. Per questo il documento non necessita di una firma. Accettando questa specifica il cliente è sicuro di avere a disposizione la versione più aggiornata della specifica. Ogni altro tipo di comunicazione non garantisce un adeguato aggiornamento non essendo coperto da un sistema di gestione validato.