



PRODOTTO: **Burro Flechard 82% Grand Tourage - piatta 2 kg** **ART. NR: 1745343**

DENOMINAZIONE LEGALE: Burro 82% materia grassa per sfoglia y croissant

Il numero di riconoscimento dello stabilimento di produzione (resp. bollatura sanitaria) conforme al Regolamento (CE) Nr. 853/2004 per le materie prime usate vedi cartoni.

INGREDIENTI: **Burro**

CARATTERISTICHE Aspetto: liscio

ORGANOLETTICHE: Consistenza: omogenea e compatta

Sapore: neutro al burro Odore: tipico di burro

Colore: giallo

USO: Adatto per la fabbricazione di pasta sfoglia, pasta sfoglia lievitata , ecc.
Questo burro, grazie al suo alto punto di fusione, può essere utilizzato in ambienti caldi.

Grazie alla sua forza ed estensibilità, offre una buona tolleranza alla fermentazione. Apporta un gusto burroso al prodotto finito.

Temperatura di lavorazione ottimale: 15 ° C/20 ° C.

DICHIARAZIONE OGM Il prodotto non contiene ingredienti quali richiedono la dichiarazione di qualsiasi contenuto di materia geneticamente modificata in conformità con il Regolamento (CE) N. 1829/2003 e 1830/2003.
Assenza: di corpo estraneo - di ionizzazione - di conservanti – di coloranti artificiali

CARATTERISTICHE CHIMICHE E DI FISICA

	Valori tipici	Minimo	Massimo	Tipo o methodo
Acqua	ca. 15,8 %	-	16 %	Volatili a105°C DGF K-I 1 (84)
Grasso	82 %	82 %	83 %	DGF K-I 2a (84)
Materia secca non grassa	1,8 %	1 %	2 %	
Punto di scorrimento		+35°C	+37°C	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	Valori tipici	Massimo	
Numero di germi mesofili totali (PCA)	max. 100/g	1000/g	(PCA)
Numero di germi lieviti e muffe	max. 10/g	100/g	
Numero germi enterobatteri	0 /g	10/g	
Germi patogeni	0 /g	assenti/ 1g	

I dati batteriologici sono validi a condizioni di conservazione indicati fino alla data di scadenza per prodotti in confezione originale Conforme al regolamento (CE) n 2073/2005

VALORI NUTRITIVI PER 100 GRAMMI

Grassi di cui saturi	82	g	Proteine	0,7	g	Energia	3054 743	kJoule kcal
	56	g	Carboidrati di cui zuccheri	0,5	g	Sale	0,04	g



ALLERGENI

Ingredienti con potenziale allergenico corrispondente al Dir. 1169/2011(CE)	Contenuto come ingrediente		Dettagli specifici
	si	no	
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati ¹⁾	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Latte e prodotti a base di latte ²⁾	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Burro, latticello
Uova e prodotti a base di uova, Lecitina d'uovo	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Pesce e prodotti a base di pesce	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Crostacei ³⁾ e prodotti a base di crostacei	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Soia ⁴⁾ e prodotti a base di soia	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Frutta a guscio cioè mandorle ⁵⁾	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Senape e prodotti a base di senape	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sedano e prodotti a base di sedano	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Anidride solforosa e solfiti ⁶⁾	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupino e prodotti a base di lupino	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Mollusco e prodotti a base di mollusco	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
¹⁾ cioè grano, segale, orzi, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati ²⁾ p.es. lattosio, region, lattoalbumina ³⁾ gamberi, astice, gamberetti, molluschi ⁴⁾ p.es. soiaproteina, lecitina di soia, olio di soia	⁵⁾ Amigdalus communis L., p.es. nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan [Carya illioniesis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati ⁶⁾ in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂		

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Temperatura Temperatura di stoccaggio: +2°C à +6°C.
Conservare in un luogo asciutto. Usare subito dopo l'apertura.

Periodo di preferibile consumo Dicitura sul imballaggio / Lotto. (GG.MM.AAAA)

DATI LOGISTICI

imballaggio	contenuto	pallettizzazione	dimensioni	Art. Nr.	GTIN
per cartone	10 kg (lordo 10,4 kg)		L 42,5 x B 29,0 x H 11,0		9002043036740
per pallet	720,0 kg (lordo 770 kg)	72 (12 x 6)	L 120,0 x B 80,0 x H 147,0	1745343	9002043034357
+ ca. 20 kg peso del pallet			inkl. 15 cm altezza del pallet		

Prodotto secondo le regolazioni della Legge Alimentare Austriaca LMSVG 2006 e le norme vigenti della EEC. I dati indicati sono valori tipici al momento di produzione. Moderate variazioni possono essere la conseguenza di materie prime naturali, processo o maturazione. Tutte le indicazioni sono date secondo coscienza e a conoscenza attuale. Non liberano il utilizzatore dalle proprie prove. Il lavoratore rimane responsabile di osservare regolativi, patenti e marchi di terzi. La qualità può essere modificata senza informazione.

INFORMAZIONI: Dipl.Ing. P. Weiland, Qualitätsleitung
e-mail: mailto:qualitaetsleitung@senna.at

Telefon: ++43 (0) 1/ 910 42 -158

Wien, am 05.01.2017

