

Scheda tecnica prodotto



BLD BURRO MARKENBUTTER 10 kg

Codice: A000519 - Ultima modifica: 13/06/2023 16:20

DESCRIZIONE

Burro Markenbutter 10 kg
Origine del latte: UE

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto esterno: struttura liscia, uniforme, colore crema fino giallino

Aspetto interno: uniforme di colore crema fino giallino

Sapore/Odore: delicato

CARATTERISTICHE CHIMICHE/FISICHE

	min./mass.	metodo
<i>grasso:</i>	min. 82,0 %	
<i>umidità:</i>	max. 16,0 %	VDLUFA C 35.8
<i>materia secca non grassa:</i>	max. 2,0 %	C - 25 (interno)
<i>pH nel siero:</i>	max. 6,4	VDLUFA C 8.2

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	standard	m	M	unità	metodo
enterobacteriaceae:		10	10	cfu/g	VDLUFA M 7.4.2
muffe/lieviti:		10	100	cfu/g	VDLUFA M 7.7.2
salmonelle:	neg			25 g	DIN EN ISO 6579
E. Coli:		< 1	< 1	cfu/g	VDLUFA M 7.2.7

VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100g:

Energia	3062 kJ / 745 kcal
Grassi	82,2 g
di cui acidi grassi saturi	51 g
Carboidrati	0,6 g
di cui zuccheri	0,6 g
Proteine	0,7 g
Sale	0,01 g

UNITA' DI VENDITA

Cartoni a peso fisso

CONFEZIONE

blocco

CARATTERISTICHE LOGISTICHE

Codici EAN:

**GTIN
Confezione**



8020537051926

**GTIN
Cartoni**



8020537051926

**GTIN
Pallet**



**GTIN
GS1-128**



08020537051926

Contenuto:

**Peso
Cartoni**



10,00 Kg (netto)
10,14 Kg (lordo)

**Contenuto
Cartoni**



1 Pz

**Contenuto
Pallet**



60 Cartoni

**Peso
Pallet**



600 Kg (netto)
629 Kg (lordo)

**Strati
Pallet**



5 Strati

**Cartoni
strato**



12 Cartoni

Misure (lunghezza/larghezza/altezza):

**Bancale
(compr.legno)**



120,00 x 80,00 x 115,00 cm

Cartoni



30,00 x 20,00 x 20,00 cm

Confezione



30,00 x 20,00 x 20,00 cm

CONSIGLI PER LA CONSERVAZIONE

Il T.M.C. dipende dalla modalità di conservazione e dalle esigenze di lavorazione del prodotto. In caso di conservazione in cella a 0-4°C la durata è di 4 mesi ca. , a partire dalla data di produzione

SHELF LIFE

T.M.C garantito alla consegna: 0 giorni

ALiquota IVA

IVA: 4 %

ALLERGENI

Contiene l'allergene latte.

CONFORMITÀ CEE

Il prodotto è conforme alla legislazione della CEE

