
	<b>DOCUMENTO</b>	Allegato 1 MSA	Rev.2
	<b>SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SPECIFICATION</b>		
	Burro pastorizzato IN PANETTI (in pani da 125g, 250g, 500g e 1kg)/ <i>Pasteurized butter (in blocks of 125g, 250g, 500g and 1kg)</i>		
			03/07/2023
			Pagina 1 di 2

Denominazione prodotto/ <i>Legal name</i>	<b>Burro pastorizzato in panetti (in pani da 125g, 250g, 500g, 1kg)</b> <i>Pasteurized butter (in blocks of 125g, 250g, 500g, 1kg)</i>	
Ingredienti / <i>Ingredients</i>	Burro e panna / <i>Butter and cream</i>	
Origine degli ingredienti / <i>Country of origin of primary ingredient</i>	Burro e panna: UE; lavorazione: Italia <i>Butter and cream: UE; Processing: Italy</i>	
Temperatura di pastorizzazione/ <i>Pasteurization temperature</i>	>95 °C/>205 °F	
Allergene / <i>Allergen</i>	Proteine del latte, lattosio (Reg UE 1169/2011 allegato II) / <i>Milk proteins, lactose</i>	
Trattamenti ionizzanti/ <i>Ionizing treatments</i>	Nessuno/ <i>Nobody</i>	
Additivi/ <i>Additives</i>	Assenti/ <i>Absent</i>	
Contaminanti/inibenti <i>Contaminants/ inhibitory</i>	Assenti o entro i limiti previsti dal Reg.CE 1886/2008, Reg CE 369/05, DM 27/08/04 e s.m.i. <i>Absent or within the limits established by Reg.CE 1886/2008, Reg CE 369/05, DM 27/08/04 e s.m.i.</i>	
Traccianti e denaturanti/ <i>Tracers and denaturants</i>	Assenti/ <i>Absent</i>	
TMC	120 gg tra 0 e +4°C (max +6°C)/ <i>120 days between 32 and +39,2°F (max +42,8°F)</i>	
<b>Caratteristiche chimico-fisiche (DPR 187/2001) (espresse in % su 100 gr. di prodotto)</b> <b><i>Chemical and physical parameters (expressed in % of 100 gr of product)</i></b>		
MG	Min 82% Umidità/Moisture Max 16%	
pH	Min 5.00	
Acidità oleica/ <i>Oleic acidity</i>	Max 0.60	
Perossidi/ <i>Peroxides</i>	Max 0.3 meq/Kg O2	
Grassi estranei di origine animale e/o vegetale/ <i>Foreign fats of animal and/or vegetable origin</i>	Assenti/ <i>Absent</i>	
<b>Composizione microbiologica (valori guida) / Microbiological parameters</b>		
Escherichia coli β-glucuronidasi positivi/ <i>E. coli β-glucuronidasi positivi bacteria</i>	< 10 UFC/g	
Coliformi totali / <i>Total coliforms</i>	< 10 UFC/g	
Enterobacteriaceae	< 100 UFC/g	
Muffe / <i>Molds</i>	< 10 UFC/g	
Lieviti/ <i>Yeasts</i>	< 100 UFC/g	
Staphilococchi coagulosi positivi	< 100 UFC/g	
Salmonella spp	Assente in 25g/ <i>Absent in 25g</i>	
Listeria monocytogenes	Assente in 25g/ <i>Absent in 25g</i>	
<b>Contaminanti / Contaminants</b>		
Fitofarmaci e inibenti / <i>Phytosanitary and inhibiting substances</i>	Assenti - Regolamento CE 396/2005 così come integrato dal Reg. CE 178/2006 che introduce l'allegato I (elenco sostanze) e dal Reg. CE 149/2008 che introduce gli allegati II, III e IV sui LMR di antiparassitari	
Aflatossina M1 / <i>Aflatoxin M1</i>	Max 0,05 µg/kg – (Reg. CE 915/2023)	
Metalli pesanti (cadmio e piombo) / <i>Heavy metals (cadmium and lead)</i>	Piombo/Lead max 0,02 mg/kg – <i>Cadmio/Cadmium</i> max 0,02 mg/kg (Reg. CE 915/2023)	
Corpi estranei metallici e non metallici / <i>Metal and non metal foreign bodies</i>	Assenti / <i>Absent</i>	
OGM / <i>GMO</i>	Assenti (reg. CE 1829-1830 del 2003) / <i>Absent</i>	
<b>Informazioni nutrizionali / Nutrition information</b>		
	Valore medio per 100g di prodotto/ <i>Typical values per 100 g of product</i>	% dell'Assunzioni di Riferimento (NRV) per 100g Reg. CE 1169/11 All. XIII PARTE B. % <i>RI*</i>
Valore energetico totale/ <i>Energy in kcal/kj</i>	750 kcal 3083 kj	38 %

	<b>DOCUMENTO</b>	Allegato 1 MSA	Rev.2
	<b>SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SPECIFICATION</b>		
	Burro pastorizzato IN PANETTI (in pani da 125g, 250g, 500g e 1kg)/ Pasteurized butter (in blocks of 125g, 250g, 500g and 1kg)		
			03/07/2023
			Pagina 2 di 2

Grassi / Fat	83 g	119 %
Grassi saturi / Saturated fat	58 g	290 %
Carboidrati/Carbohydrate	0,2 g	0 %
Zuccheri/ Sugars	0,2 g	0 %
Fibre / Fibre	0 g	0 %
Proteine/ Protein	0,5 g	0 %
Sale /Salt	0 g	0%

Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal). Grassi totali 70g, grassi saturi 20g, carboidrati 260g, zuccheri 90g, proteine 50g e sale 6g.

\*Reference Intake of an average adult (Energy 8400kJ/2000kcal). Fat 70g, saturates 20g, carbohydrates 260g, sugar 90g, protein 50g, salt 6g.

#### Caratteristiche organolettiche di presentazione / organoleptic characteristics

Colore/Color	Giallo paglierino/ Straw yellow
Sapore / Flavour	Delicato, diacetile / Delicate, diacetyl
Odore / Smell	Caratteristico / Characteristic
Consistenza / Consistency	Mediamente spalmabile / Medium spread

#### Altre informazioni / Other information

Consumatori sensibili / Vulnerable consumers	Soggetti intolleranti al lattosio o allergici alle proteine del latte / Subjects intolerant to lactose or allergic to milk proteins
Destinazione d'uso / Intended use	Prodotto pastorizzato destinato al consumo diretto / Pasteurized product intended for direct consumption
Modalità di conservazione / Storage information	Conservare in frigo alla temperature 0-4°C/ Store in the fridge at 0-4 ° C
Confezionamento primario /Primary packaging	Carta per alimenti (Reg. CE 1935/2004) confezionato in panetti da 125g, 250g, 500g e 1Kg /Paper for food (Reg. CE 1935/2004) packaged in pats of 125g, 250g, 500g and 1Kg
Confezionamento secondario / Secondary packaging	Cartone ondulato da 5 kg per panetti da 125 e 250g e 10kg per panetti da 500g e 1kg/ Corrugated cardboard of 5 kg for rolls of 125 and 250g and 10kg for rolls of 500g and 1kg
Shelf life	3 mesi /3 months
Trasporto / Transport	Automezzi refrigerati rispondenti alle norme igieniche (Reg. CE 852/2004) / Refrigerated vehicles complying with hygiene standards (Reg. CE 852/2004)