



GRA-COM S.r.l.

Via Emilia Est, 90/A – Tel 059/924104 – Fax 059/920753

e-mail: gracom@gra-com.it – www.gra-com.it

41013 Castelfranco Emilia (MO)

ItaliaCod.Fisc. e Part.Iva 01313570366

Produzione di burro

Commercio all'ingrosso di burro, parmigiano reggiano
formaggi nazionali ed esteri

SCHEDA BURRO ZANASI SENZA LATTOSIO

(Rev. 5 del 12/12/2018)

NOME ARTICOLO	Burro Zanasi senza lattosio
CODICE ARTICOLO	001125SL
DESTINATARI	Adatto a consumatori intolleranti al lattosio
ORIGINE MATERIE PRIME (latte e prodotti lattiero caseari)	origine del latte: Italia
INGREDIENTI	Crema, zangolato di creme fresche, burro ad uso industriale, fermenti lattici selezionati. Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio tramite l'azione dell'enzima beta-galattosidasi
ALLERGENI	Lattosio < 0.01%
CONSERVANTI	Assenti
COLORANTI	Assenti
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	- Colore: da bianco in inverno a giallo in estate (dipende dall'alimentazione del bestiame) - Consistenza: cremosa con aspetto compatto, lucido ed omogeneo - Odore e sapore: gradevoli ma lievi e delicati
PROFILO CHIMICO	- Materia grassa >82% - Umidità <16% - Materia secca sgrassata <2% - Acidità(in acido oleico) <0,6% - Perossidi <0,3 meq O2/Kg - Grassi diversi da quelli del latte assenti - Aflatossina M1 ng/Kg <10 - Pb <0,1 mg/kg - Sostanze inibenti assenti - Fitofarmaci < lod
PROFILO MICROBIOLOGICO	- Listeria monocitogenes assente in 25 g - Salmonella assente in 25 g - E.coli n=5;c=2 m=10 ufcM=100 ufc/g - Coliformi totali <10 ufc/g - Termotrofi <1 ufc/g - Staf.aureus <1 ufc/g - Lieviti <1000 ufc/g - Muffe <100 ufc/g - CSR <10 ufc/g - Fosfatasi assente
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di prodotto)	- Energia 3071 kJ/747 kcal - Grassi 83 g - di cui: acidi grassi saturi 53 g - Carboidrati 0 g - di cui: zuccheri 0,g - - lattosio <0,01 - Proteine 0 g - Sale 0,03 g
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	Da +1°a +6°C
TERMINI DI CONSERVAZIONE	150 gg
SHELF LIFE ALLA CONSEGNA	100 gg
MODALITÀ DI COMMERCIALIZZAZIONE	Italia e paesi Comunitari (Grande Distribuzione Organizzata, Dettaglianti, Ristorazione, Mense)
CONFEZIONE	125 g e Il prodotto rispetta le indicazioni del Reg 1169/2011 e successive modificazioni in materia di etichettatura dei prodotti alimentari
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	Carta politenata per alimenti
IMBALLAGGIO	Burro da g 125 in cartoni da Kg 3 (pezzi 24), su pallet da Kg 450 (10 strati da 15 cartoni cad.)
INDICAZIONE LOTTO	Corrisponde al TMC: DDMMYY
CODICE GTIN 13	8007817000911



GRA-COM S.r.l.

Via Emilia Est, 90/A – Tel 059/924104 – Fax 059/920753

e-mail: gracom@gra-com.it – www.gra-com.it

41013 Castelfranco Emilia (MO)

ItaliaCod.Fisc. e Part.Iva 01313570366

Produzione di burro

Commercio all'ingrosso di burro, parmigiano reggiano
formaggi nazionali ed esteri

SCHEDA BURRO ZANASI SENZA LATTOSIO

(Rev. 5 del 12/12/2018)

ALLERGENI Allegato III bis Dir 2007/68/CE	SI/NO ¹	NOME SPECIFICO DELLA SOSTANZA ²	PRESENZA IN TRACCE (CONTAMINAZIONE CROCIATA) ³	PRESENZA NEL SITO PRODUTTIVO ⁴
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO		NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO		NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO		NO	SI
Pesce e prodotti a base di pesce	NO		NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO		NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO		NO	NO
Latte e prodotti a base di latte	SI		NO	SI
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	NO		NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO		NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO		NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO		NO	NO
⁷ Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/ml o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	NO		NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO		NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO		NO	NO

1. La formulazione di questo prodotto prevede l'aggiunta/utilizzo intenzionale, in qualunque fase di produzione di uno o più sostanze elencati nella colonna allergeni.
2. Nel caso di risposta positiva, è necessario indicare con il nome specifico la sostanza aggiunta intenzionalmente al prodotto
3. Compilare obbligatoriamente la casella con un **SI** se esiste la possibilità di ritrovare accidentalmente tracce dell'allergene nel prodotto (contaminazione crociata) e con un **NO** se non esiste rischio di contaminazione crociata.
4. Pur escludendo la presenza intenzionale e/o accidentale (contaminazione crociata) nel prodotto, indicare comunque con un **SI** la presenza dell'allergene nel sito di produzione e con un **NO** l'assenza dell'allergene nel sito produttivo.