

	SCHEDA TECNICA BURRO ORO4FOOD 500gr Techical sheet	Revisione 07/2021 Prodotto e confezionato da: IT 03 208 CE
---	---	---

Zona di produzione:	Lombardia	Origine del latte: ITALIA
Production area:	Lombardia	Milk origin: ITALY
Ingredienti:	Panne fresche, materia grassa minima 82%	
Ingredients:	Fresh cream, fat minimum 82%	
Peso Kg:	0,500 Kg circa	Cod. EAN: 8056746651343
Weight Kg:	0,500~	
Confezione:	Cartone 20 pz (10Kg)	Cod. EAN: 98066850911011
Packaging:	Box 20 pcs (10Kg)	
Materiale di imballaggio:	Carta politenata	
Packing material:	Polythene paper	
Codice doganale:	0405 10 11	
Identificazione del lotto:	giorno – mese – anno	
Lot Identification:	dd – mm – aa	
Vita del prodotto:	90 giorni	Shelf life: 90 days
Caratteristiche sensoriali: Tipiche del burro fresco, colore dal bianco avorio al giallo paglierino in funzione dell'alimentazione degli animali		
Sensory characteristics: Typical of fresh butter, pale yellow color. The coluor can change from ivory white to pale yellow depending on the diet of the animals		
Modalità di conservazione:	Temperature comprese tra +0°C e + 4°C (fatto salvo quanto riportato dal DP23/03/80 n. 327 all. C massima temperatura raggiungibile durante il trasporto frazionato 8°C)	
Storing conditions:	Temperature from +0°C to 4°C (subject which is stated in Decree of the President of the Italian Republic n: 327 encl. C of 26 th March 1980 (max temperature during the transport +8°C)	
Destinazione d'uso:	Il prodotto è destinato all'alimentazione umana ad eccezione dei soggetti intolleranti al latte ed alle sue proteine (lattosio e proteine del latte). Il prodotto è stato fatto con ingredienti non geneticamente modificati. Tutti i materiali a contatto con l'alimento sono certificati "MOCA" dai fornitori.	
E' possibile l'utilizzo del prodotto ai vegetariani:	SI	
Vegani:	NO	contiene latte Halal: NO Kosher: NO
Consumers:	The product is intended for human consumption excluding those intolerant to milk and its protein (lactose and milk proteins).The product has been produced with ingredients that are not genetically modified (OGM free). All materials in contact with the food are "MOCA" certified by the suppliers.	
It is possible to use the product for vegetarians: YES		
Vegan:	NO	contains milk Halal: NO Kosher: NO

Rispetta il Regolamento CE 2073/2005 / Complies with EC Regulation 2073/2005	
Analisi di prodotto / Product analysis:	Escherichia coli: <10 ufc/g (ISO 16649-2:2001)
Analisi di prodotto / Product analysis:	Stafilococco coagulasi positivo: <10 (UNI EN ISO 6888-2:2004) Staphylococcus coagulase positive:
Analisi di prodotto / Product analysis:	Listeria Monocitogenes: assente / absent in 25g (UNI EN ISO 11290-1:2017) Lysteria Monocytogenes:
Analisi di prodotto / Product analysis:	Salmonella: assente / absent in 25g (UNI EN ISO 6579-1:2017)

Dichiarazione nutrizionale Valori medi per 100g di prodotto	Declaration nutritional values per 100g of product
Tabella Nutrizionale per 100gr	Nutritional table 100gr
Energia: 3066 kJ / 746 kcal	Energy: 3066 kJ / 746 kcal
Grassi : 82g	Fat: 82g
di cui acidi grassi saturi: 58g	including saturated fatty acids: 58g
monoinsaturi: 21g	monounsaturated: 21g
polinsaturi: 3g	polyunsaturated: 3g
Carboidrati: <0,1g	Carbohydrates: <0,1g
di cui zuccheri: 0,06g	of which sugar: 0,06g
Proteine: <1g	Protein: <1g
Sale: 0,6g	Salt: 0,6g
Lattosio: <1g	Lactose: <1g
Fibre: 0g	Fiber: 0g

L'azienda si riserva di apportare in qualsiasi momento e senza ulteriori comunicazioni di modifiche agli elementi presenti nella scheda derivate da variazioni tecnologiche di produzione e/o confezionamento.

The dairy reserves the right to modify at any time without further notice of changes to the elements present in the technical specifications due to technological variations of production and / or packaging.