

BURRO IN POLVERE

Descrizione del prodotto

Polvere ottenuta dalla disidratazione di una miscela di burro, maltodestrine e proteine del latte destinata particolarmente all'industria dolciaria in genere.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Giallo chiaro.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere scorrevole di consistenza cerosa.
Gusto	Tipico.

CARATTERISTICHE	BURRO IN POLVERE	METODO
Chimico-fisiche		
- Proteine (fat-free dry matter)	9%± 1,0%	ISO 8968-2
- Lattosio	0,5%	Calcolo
- Zuccheri	14 ± 0,5%	Calcolo
- Materia grassa	75 ± 2%	ISO 1736
di cui saturi	48%	Calcolo
di cui mono-insaturi	24,7%	Calcolo
- Ceneri	0,8 ± 0,3%	NF V04-208 oct 1989
- Umidità	Max. 2%	NFV04-348
- pH (10%)	7 ± 0,2%	Chimie III-24 SVHA 1986
- Purezza	A-B	ADPI 916 A4a
- Inibitori	Assenti	Quick test
- Pesticidi-Metalli pesanti	Limiti CEE	
- Densità apparente	280-350 g/l	ISO 8967
Microbiologiche		
- Carica mesofila totale	≤ 10.000 ufc/ g	ISO 4833
- Enterobacteriaceae	≤ 10 ufc/ g	ISO 21528-2
- E. Coli	Assente/ g	ISO 16649-2
- Muffe e Lieviti	≤ 100 ufc/g	ISO 6611
- Staphylococcus coag. +	≤ 10 ufc/ g	ISP 6888-1 o -2
- Salmonella spp	Assente/25 g	ISO 6579
- Clostridium	Assente/g	7937
- ASR 37°C (80°C -10mn)	≤ 20 ufc/g	ISO 15213
Valori nutrizionali/100g		
- Valori energetici	Kcal 767/ kJ 3166	Calcolo
- Proteine	9,0 g	Calcolo
- Carboidrati	14 g	Calcolo
di cui zuccheri	14 g	Calcolo
- Grassi	75 g	Calcolo
di cui saturi	48 g	Calcolo
- Sale	0,37 g	Calcolo

Funzionalità

Burro in polvere.

BURRO IN POLVERE

Sicurezza Alimentare

OGM : Prodotto in regola con le norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente e con i nuovi ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (Reg. (CE) n. 1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e regolamento 1830/2003, Direttiva 2001/18/CE del 12/03/01, come modificata dalla Direttiva 2008/27/CE dell'11.3.2008). Si escludono contaminazioni crociate.

Radiazioni ionizzanti : il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti.

Allergeni : in conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.

Allergeni	SI	NO	Cross - Contamination
Cereali contenenti glutine*		x	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x	NO
Uova e prodotti a base di uova		x	NO
Pesce e prodotti a base di pesce		x	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x	NO
Soia e prodotti a base di soia		x	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	x		SI
Frutta a guscio**		x	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		x	NO
Senape e prodotti a base di senape		x	NO
Sesamo e prodotti a base di sesamo		x	NO
Solfiti E220 – E227 (>10mg/kg of SO ₂)		x	NO
Lupino e prodotti a base di lupino		x	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x	NO

* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati.

** Mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

Identificazione e Imballaggio

Imballaggio	Descrizione commerciale	Etichettatura
Sacchi di carta multistrato con interno in polietilene da 25 Kg e buste in alluminato da 3 Kg in cartoni da 18 Kg.	Burro in polvere.	Burro (90%), maltodestrine, proteine del latte, emulsionante:E471. In conformità al: D.Lgs. 109/1992; Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.; e per il latte in polvere al D.Lgs. 175/2011 di attuazione della Direttiva 2007/61/CE.

Imballaggio : conforme al: D.M. 21.3.1973 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 1935/2004 e succ. mod; Reg. (CE) n. 2023/2006 e succ. mod; Reg. 10/2011 e succ. mod.

Conservazione

Scadenza	Consumare preferibilmente entro 12 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.