

**Versione  
INVERNO**



## Candia Professional Burro da laminazione 82% MG EXTRA - Placca da 1Kg

- **Denominazione legale:** Burro EXTRA da laminazione 82% di materia grassa  
**Ingredienti :** Panna (**latte**)
- **Punto di fusione :** 34°C / 36°C
- **Origine del latte :** UE15
- **OGM :** OGM Free (Regolamenti CE 1829 et 1830/2003)
- **Ionizzazione :** Nessun ingrediente, né additivo, né prodotto finito è stato sottoposto a trattamento di ionizzazione
- **Allergeni :** **Latte**
- **Contaminanti chimici:** Conforme alle norme europee in vigore
- **Caratteristiche:** RMN a 10°C: 54-55% (tolleranza +/-1%) secondo le norme NF ISO 82-92-1 (luglio 2010)
- **Condizioni di conservazione :** Conservare tra +2°C e +6°C al riparo dalla luce nella sua confezione originale.
- **Etichettatura ambientale:**
  - Involucro – O7 : Raccolta plastica
  - Cartone – PAP 22 : Raccolta carta
- **Shelf Life :** 120 giorni
- **Stabilimento di produzione:** FR.29.232.091 CE (stabilimento di Quimper)

**Codice articolo: 082166/0010-001**



## CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E MICROBIOLOGICHE

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità (%)	≤ 16
Solidi non grassi (%)	≤ 2
Materia grassa butirrica (%)	≥ 82
Acido oleico (%)	≤ 0,35
pH	tra 4,7 e 5,5

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	Target
Salmonelle spp	Assente in 25 g
Lysteria monocytogenes	Assente in 25 g
Strafilococco Coagulasi	≤ 10
Livieti/Muffe* (UFC/g)	Max. 1000
Enterobatteriacee* (UFC/g)	Max. 1000

\*Piano a 3 classi m = 100M = 10m



## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

	Per 100g
Energia	3056 kJ / 743 kcal
Grassi	82 g
Di cui acidi grassi saturi	55 g
Carboidrati	0,6 g
Di cui zuccheri	0,6 g
Proteine	0,7 g
Sale	0,04 g



## DATI LOGISTICI

	UVC	Collo	Bancale
UVC / Collo	10		
Colli / Stratto	6		
Stratti / Bancale	12		
Colli / Bancale	72		
Kg / Bancale	720		
Codice EAN	3700342358117	13700342358114	53700342358112
Peso Netto (kg)	1	10	720
Peso Lordo (kg)	1,04	10,65	792
Dimensioni (mm)	300x177x20	400x320x105	1200x800x1422