

# BURRO 125 G



**CENTRALE LAITIÈRE VALLÉE D'AOSTE srl**  
Fraz. La Cure de Chevrot 11 - 11020 Gressan (AO)  
Tel. 0165 251511/250901 - Fax 0165 251342  
[www.centralelatte.vda.it](http://www.centralelatte.vda.it)

**CODICE PRODOTTO** 00510

**BAR CODE** 8032774180215

**DESCRIZIONE PRODOTTO**

prodotto ottenuto dalla zangolatura di crema con aggiunta di fermenti lattici selezionati

**DESTINAZIONE DI VENDITA** libero servizio

**TIPO DI CONFEZIONAMENTO**

carta politenata con sigilli laterali in alluminio

**UNITÀ DI VENDITA** Kg

**UNITÀ DI IMBALLO** cartone da 40 pezzi

**SHELF-LIFE** 120 giorni dalla data di confezionamento

**MODALITÀ DI CONSERVAZIONE**

conservare tra 0°C e + 4°C, con mantenimento della catena del freddo caratteristica della tipologia di prodotto

**CONTENUTO** 125 g

**IMBALLO** cartone sovrapponibile da 40 pezzi

**DIMENSIONE CARTONE** cm 31 x 15 x 16,5h

**PESO IMBALLO** Kg 5,160

**PALETIZZAZIONE**

bancale completo da 100 cartoni, 5 piani da 20 cartoni

**DIMENSIONE PALLET** cm 80 x 120 x 83h

**PESO DEL PALLET** Kg 516 circa

IT  
01/089  
CE

## Ingredienti potenzialmente allergizzanti

Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati)	NO
Glutine	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e i loro prodotti derivati	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi come SO <sup>2</sup>	NO

## Caratteristiche chimico-fisiche Valori nutrizionali per 100 g di prodotto

<b>UMIDITÀ MASSIMA</b>	16%
<b>MATERIA GRASSA MINIMO</b>	82%
<b>RESIDUO SECCO</b>	2%
<b>ODORE E AROMA CARATTERISTICI</b>	

## Caratteristiche microbiologiche

<b>COLIFORMI TOTALI</b>	< 10 UFC/g
<b>LIEVITI E MUFFE</b>	< 100 UFC/g
<b>PATOGENI</b>	assenti in 25 g