

BURRO 500 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

CODICE PRODOTTO 00512

BAR CODE 8032774180239

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 10 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 500 g

IMBALLO cartone sovrapponibile da 40 pezzi

DIMENSIONE CARTONE cm 31 x 15 x 16,5h

PESO IMBALLO Kg 5,120

PALETIZZAZIONE

bancale completo da 100 cartoni, 5 piani da 20 cartoni

DIMENSIONE PALLET cm 80 x 120 x 83h

PESO DEL PALLET Kg 512 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 ²	NO

Caratteristiche chimico-fisiche Valori nutrizionali per 100 g di prodotto

UMIDITÀ MASSIMA	16%
MATERIA GRASSA MINIMO	82%
RESIDUO SECCO	2%
ODORE E AROMA CARATTERISTICI	

Caratteristiche microbiologiche

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