

BURRO

Derivato del latte ottenuto dalla lavorazione della crema di siero di latte.

INGREDIENTI

Minimo l' 82% di grassi lattieri.

CARATTERISTICHE NUTRITIVE

Valore energetico	750Kcal. 3083Kj.
Grassi	83 g
di cui acidi grassi saturi	57 g
Carboidrati	0,3 g
di cui zuccheri	0,3 g
Proteine	0,4 g
Sale	0.04 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	U.D.M.	VALORE OBIETTIVO	LIMITI DI ACCETTABILITÀ	LIMITI DI RIFIUTO
Stafilococcuscoagulasi +	ufc/g	0	<10	-
Coliformi totali	ufc/g	0	<100	-
Miceti totali	ufc/g	0	<100	-
Pseudomonadaceae	ufc/g	0	<100	-
E.Coli	ufc/g	0	<10	-

MICRORGANISMI PATOGENI

Salmonella sp.	ufc/25 g	0	0	1
Listeria monocytogenes	ufc/25 g	0	0	1

(*) Con valori di *Stafilococcus aureus* superiori a 10^5 ufc/g devono essere ricercate le enterotossine stafilococche come da Reg. CE 1441/2007 e successive modifiche e integrazioni.

FORMA E PEZZATURA	Panetti da 125 g Panetti da 250 g
ALLERGENI	LATTE (incluso il lattosio)
CONTROLLO QUALITÀ	Regolamento (CE) N. 852/2004 Regolamento (CE) N. 853/2004 Regolamento (CE) N. 854/2004 Regolamento (CE) N. 1662/2006 Regolamento (CE) N. 1663/2006 Regolamento (CE) N. 1441/2007

STOCCAGGIO	+ 1°C / +6°C
TRASPORTO	+ 1°C / +6°C
SHELF LIFE	110 giorni
ORIGINE LATTE	Italia
STABILIMENTO	Bollo CE: IT15114CE Via S. Caterina,4 -Agerola (NA)

Il prodotto può essere consumato da TUTTI.