

**BURRO VIRGILIO 250 g PER.5kg**

Rev. scheda: 4 del 07/01/2015

Cod. art.: 010000109

Cod. EAN: 8006663109007

Gruppo: Burro

Marchio: Virgilio

Tipo prod.: Confezionato

Formato: 250 g

Gest. peso: Fisso

Descrizione Prodotto/Product Description:

Il prodotto si presenta sottoforma di emulsione solida e malleabile, principalmente di grassi in acqua ottenuti esclusivamente da latte e/o da taluni prodotti lattieri di cui i grassi sono la parte valorizzante essenziale/ Product in the form of a solid, malleable. emulsion, mainly containing fats in water obtained exclusively from dairy products.

Ingredienti/Ingredients:

Crema (creme di latte di origine Italiana)- Allergeni : Latte / Creams (Italian creams) - Allergens: milk.

Caratteristiche Organolettiche/Organolectic features:

Colore/Colour : Bianco-Giallo Paglierino/White-Yellow straw-yellow

Aspetto/Appearance: Gradevole/Pleasant

Sapore/Taste: Caratteristico, gradevole / Typical, pleasant

Valori Nutrizionali Medi/Average nutritional values (referred to 100 g or 100 ml of product):

	UM	Valore/Value
Energia / Energy	kJ	3.123
Energia / Energy	kcal	760
Grassi/Fat	g	84
di cui acidi grassi saturi/saturated fatty acids	g	60
Di cui monoinsaturi/Monounsaturated	g	21
Di cui polinsaturi/Polyunsaturated fat	g	3,4
Carboidrati/Carbohydrate	g	0
Di cui zuccheri/Sugars	g	0
Fibre/Dietary fiber	g	0
Proteine/Proteins	g	0,7
Sale / Salt	g	0,05

Caratteristiche Microbiologiche/Microbiological features:

Salmonella/Salmonelle spp: Assente/Absence in 25g

E.Coli: <=10 Ufc/g

Listeria/Listeria mono.: Assente/Absence in 25g

Lievitati/Yeasts : <=100 Ufc/g

Muffe/Mould : <=100 Ufc/g

Caratteristiche Chimico Fisiche/Physical-chemical features:

Mat. Grassa/Fat : min 82%

Solidi non Grassi/Not fat solid: max 2%

Umidità/Moisture : max 16%

Acidità/Free fatty Acids: <1 mmol acido oleico

Perossidi/Peroxide Value: <1 meq O2/kg



Temp. Conserv. /Storage Temp.: burro fresco/fresh butter 1/+6 °C

Temp. Trasp./Transport temp. : burro fresco/fresh butter 1/+6 °C

Campo impiego/Usage: Cons. diretto/Direct Consumption

Shelf Life: 90 GG/DD

Imballi/Packages

Imballo Primario/First packaging:

Surrogato di pergamena vegetale politenata/Polythene-coated vegetable parchment

	Lunghezza/Length (cm)	Larghezza/Width (cm)	Altezza/Height (cm)
Dati/Features	11+/-0,5	6 +/-0,5	4 +/-0,5

Peso/Weight :

Imballo Secondario/Secondary packaging :

Scatola americana in cartone ondulato con chiusura punto-colla/ Cardboard box pasted with glue

	Lunghezza/Length (cm)	Larghezza/Width (cm)	Altezza/Height (cm)
Dati/Features	31,5	23,5	10

Peso/Weight :

Imballo Terziario/Tertiary packaging :

Peso/Weight :

Note/Notes

Peso/Weight (kg)/Volume (l) Cartone/Package: 5

PALLET

	Tipo/Pallet Type	Lunghezza/Length (cm)	Larghezza/Width (cm)	Altezza/Height max (cm)
Pallet	EUR/EPAL	80	120	120

Imb. per Strato/Cartons per layer 11

Strati/Layers per Pallet 9 (+1 CRT)

Imballi/cartons per Pallet 100

	Qtà/Qty per Confezione/Carton	Qtà/Qty per Pallet (kg)
Quantità/Quantity	20	500