



*In milk we trust since 1950*

## BURRO BIOLOGICO 250 g



**INGREDIENTI** Panna biologica italiana, fermenti

### **CARATTERISTICHE:**

ASPETTO: LUCIDO, COMPATTO, OMOGENEO  
 COLORE: DAL BIANCO AL GIALLO PAGLIERINO  
 ODORE: GRADEVOLE E LEGGERO  
 SAPORE: LIEVE E DELICATO

### **ANALISI CENTESIMALE**

UMIDITA'	Max 16 %
GRASSO	83 %
RESIDUO SECCO	1 %
Ph	4.5 – 6.0

### **ANALISI CHIMICHE**

ACIDITA' ESPRESSA IN ACIDO OLEICO	0,3 - 0,5 %
PEROSSIDI	inferiori a 0,3 meq
REAZIONE DI KREISS	negativa
GRADO RIFRATTOMETRICO	44 - 48

### **ANALISI BATTERIOLOGICA**

COLIFORMI TOTALI	< 10 UFC/ 1g
E.COLI	assenti
MUFFE	< 10 UFC/ 1g
LIEVITI	< 10 UFC/ 1g

REVISIONE 01

GENNAIO 2011

PAGINA 1/3

**Montanari & Gruzza S.p.A.**

Sede legale: Via Roma, 90 – 42049 S.ILARIO D'ENZA (RE) - Tel.: 0522 .944251 – Fax: 0522.944129 - e-mail: info@montanari-gruzza.it  
 R.E.A. di RE n°110973 – iscr. Reg. imp. di RE n° 5324 – n°MECC. RE 014121 - Stab. e Amm. Via Newton, 38 – GAIDA 42100 (RE)  
 S.S. 9 Via Emilia - c/c post. n°13276423 – Cap. Soc. € 1.551.000 i.v. - CE – IT 08/040



*In milk we trust since 1950*

SALMONELLE	assenti / 25 g
LYSTERIA monocytogenes	assente / 25 g
CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI	assenti/ 1 g
STAFILOCOCCI	assenti
YERSINIA	assente
SHELF LIFE	150 giorni

### **TABELLA NUTRIZIONALE**

VALORE ENERGETICO	Kcal 745 - kj 3061
PROTEINE	0,3 g
CARBOIDRATI	0,2 g
Di cui zuccheri	0,2 g
GRASSI	83 g
Di cui saturi	57,0 g
COLESTEROLO	230 mg
FIBRE ALIMENTARI	0,0 g
SODIO	0,0 g
VITAMINA A	590 mcg

Panetto	250 g – dimensioni panetto: 12,5 x 6,5 x 3 cm.
Incarto	carta pergamena
Cartone	kg.5 (n° 20 panetti per crt.) dimensioni crt.: l 36 x p 33,5 x h 8 cm. kg. 2,5 (n° 10 panetti per crt.) dimensioni crt.:36 * 33,5 *5,5 (tara crt.0,040g)
Codice prodotto	IB4
Codice EAN	8003566000509
Pallettizzazione	10 cartoni/strato-10 strati – totale crt.:100 10 crt./strato – 20 strati – 200 cartoni
Temperatura di conservazione	conservazione e trasporto C° +1 / +6°
Scadenza	Consumarsi preferibilmente entro 150 giorni



*In milk we trust since 1950*

## **ALLERGENI**

<b>ALLERGENE</b>	<b>PRESENTE / ASSENTE</b>
Cereali contenenti glutine (cioè grano ,segale , orzo , avena , farro , kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	assente
Crostacei e prodotti a base di crostacei	assente
Uova e prodotti a base di uova	assente
Pesce e prodotti a base di pesce	assente
Arachidi e prodotti a base di arachidi	assente
Soia e prodotti a base di soia	assente
Latte e prodotti a base di latte (o contenenti lattosio)	<b>PRESENTE</b>
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci Pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	assente
Sedano e prodotti a base di sedano	assente
Semi di sedano e prodotti a base di semi di sesamo	assente
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	assente

## **ANALISI MICROBIOLOGICHE**

<b>PARAMETRI</b>	<b>U.M.</b>	<b>RISULTATO</b>
Aflatossina M1	µg/kg	N.R.
Conta microrganismi contaminanti a 30° C	UFC/1 g	<10
Conta Coliformi a 37°C	UFC/1 g	<1
Conta Escherichia Coli	UFC/1 g	<1
Stafilococchi Coagulasi Positivi a 37°C	UFC/1 g	<1
Listeria spp	P/A in 25 g	Assente
Salmonella spp	P/A in 25 g	Assente
Muffe	UFC/1g	<1
Lieviti	UFC/ g	<1