INFORMAZIONI GENERALI PRODOTTO

- **Denominazione del prodotto:** Burro
- **Codice:** 000000000000000049
- **Marchio:** Tapporosso - Centrale del Latte di Torino
- **Trade mark:** Tapporosso- La linea cucina della Centrale
- **Descrizione del prodotto:** Burro -Prodotto ottenuto dalla burrificazione in continuo di crema di latte
- **Formato:** rotolo
- **Peso netto:** 250 g

ALLERGENI

Parametro	Allergene nel prodotto	Cross-contaminazione
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Assente	Assente
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente	Assente
Uova e prodotti a base di uova	Assente	Assente
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente	Assente
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente	Assente
Soia e prodotti a base di soia	Assente	Assente
Latte e prodotti a base di latte	Presente	Presente
Frutta a guscio	Assente	Assente
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente	Assente
Senape e prodotti a base di senape	Assente	Assente
Semi di sesamo	Assente	Assente
Anidride solforosa e solfiti	Assente	Assente
Lupini e prodotti derivati	Assente	Assente
Molluschi e prodotti derivati	Assente	Assente

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- **Ogm:** Il prodotto non contiene ingredienti OGM o derivati da OGM
- **Ingredienti:** Crema di latte vaccino.
- **Shelf life:** 120 giorni
- **Modalita d' indicazione:** Da consumarsi preferibilmente entro il: gg/mm/aaaa
- **Modalita di conservazione:** Conservare in frigo da +1°C a +6°C
- **Lotto:** aa nnn X aa=anno di produzione nnn=giorno di produzione progressivo dell'anno X=lettera
- **Origine materia prima:** Italia

INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Parametro	Um	Valore medio
Energia	kJ/kcal	3090/751
Grassi	g/100 g	83,0
Di cui saturi	g/100 g	56,0
Carboidrati	g/100 g	0,6
Di cui zuccheri	g/100 g	0,6
Proteine	g/100 g	0,5
Sale	g/100 g	0,05

REQUISITI SENSORIALI ORGANOLETTICI

Parametro	Descrizione
Aspetto	Omogeneo, regolare, struttura priva di striature ed occhiature, assenza di difetti visibili sulla superficie
Colore	Da bianco a giallo paglierino tipico
Consistenza	Compatta ed omogenea, totale assenza di granulosità, non deve essere percepibile al palato una struttura cristallina
Sapore	Gradevole, fresco ed aromatico, assenza di percezioni di sfumature di odori estranei quali da stalla, da stantio, da muffa o sapori aciduli
Odore	Fresco, intenso, gradevole tipico

REQUISITI CHIMICO FISICI DI COMPOSIZIONE

Il prodotto risponde ai requisiti chimici previsti dalle normative vigenti Reg. CE 915/2023 e s.m.i

Parametro	Um	Valore	Tolleranza	Riferimenti
Materia grassa	% p/p	≥ 82,0		Reg.CE 2991/1994 e 445/2007
Residuo secco magro	% p/p	2,0		Reg.CE 2991/1994 e 445/2007
Umidita	% p/p	≤16,0		Reg.CE 2991/1994 e 445/2007

REQUISITI IGIENICO-SANITARI E MICROBIOLOGICI

Il prodotto risponde ai requisiti igienico sanitari previsti dalle normative vigenti: Reg. CE 2073/2005 e s.m.i;

Parametro	Valore	Um	Rif legge
Salmonella spp	Assente in 25g	ufc/ 25g	Reg.CE 2073/2005 e s.m.i.
Listeria monocytogenes	Assente/25g	ufc/ 25g	Reg.CE 2073/2005 e s.m.i.
Escherichia coli	m=10 ufc/g M=100 ufc/g (n=5, c=2)	ufc/g	Reg.Ce 2073/2005 e s.m.i.

DATI COMMERCIALI

- **Codice ean:** 8009310000498
- **Unita di vendita:** 1 pezzo
- **Trasporto:** Refrigerato da 1 a + 6°C (fino +14°c nella distribuzione frazionata) (D.P.R. 327/80)

REQUISITI TECNICI IMBALLO PRIMARIO

Conforme ai requisiti igienico sanitari e di composizione previsti per imballaggi a contatto alimenti dalle normative vigenti

- **Tipologia di imballo:** Involucro in carta politenata
- **Peso lordo imballo primario:** 254 g
- **Dimensioni imballo primario:** 155x45x48mm

REQUISITI TECNICI IMBALLO SECONDARIO

- **Tipologia di imballo:** Scatola in cartone ondulato
- **Peso lordo imballo secondario:** 5,17 kg
- **Dimensioni imballo secondario:** 230x185x160mm
- **Numero di pezzi per imballo secondario:** 20 pezzi

DATI LOGISTICI PER TRASPORTO E STOCCAGGIO

- **Tipo pallettizzazione:** EPAL
- **Peso pallet:** 20
- **Numero imballi secondari per strato:** 20
- **Numero di strati per pallet:** 5
- **Numero imballi secondari per pallet:** 100

DATI OSA

- **Nome:** Centrale del latte d'Italia S.p.A.- U.O. Centrale del Latte di Torino
- **Indirizzo osa:** Via Filadelfia,220 - 10137 TORINO
- **Partita iva:** 01934250018
- **Telefono:** 0113240200
- **Fax:** 0113240300
- **Mail-pec:** safety@pec.centralelatte.torino.it

DATI PRODUTTORE

- **Stabilimento di produzione:** Viale Kennedy 16 42124 Reggio Emilia
- **Numero di riconoscimento:** IT 08 9 CE