

BURRO

PRODOTTO IN VALSASSINA



COLORE

Bianco/paglierino

SAPORE

Gusto fresco e delicato

ZONA DI PRODUZIONE

Lombardia

PERIODO DI PRODUZIONE

Tutto l'anno

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G

Valore energetico	755 Kcal – 3.104 kj
Grassi s/s	83,52 g ± 0,42
di cui saturi	58,80 g
Carboidrati	<0,1 g
di cui zuccheri totali	<0,1 g
Proteine	0,80 g
Sale	0,04 g
Umidità	15,63%

ALLERGENI CONTENUTI

Latte (compreso lattosio)

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Valori indicativi (limiti per lotto)

Staf. Coagulasi pos.	< 10 UFC/g
Escherichia coli	< 10 UFC/g
Lieviti/muffe	< 10 UFC/g
Salmonella	Assente in 25 g
Listera m.	Assente in 25 g

CARATTERISTICHE GENERALI

Ingredienti	Burro (contiene latte)
Formato	incarto da 250g - 500g
Modalità di conservazione	in frigorifero a +4°C
Bollo CEE	IT 03 191 CE
Shelf life	90 gg dalla consegna

TIPOLOGIA IMBALLI

Imballo primario	Incanto
Imballo secondario	Cartone da 10-20 pz
Piani per pallet	10 pz
Colli per piano	14
Piani per pallet	7



SANTANGIOLINA LATTE FATTORIE LOMBARDE SOCIETÀ AGRICOLA COOPERATIVA
Via del Marzano, 2 - 20078 San Colombano al Lambro MI - Tel. 0371 89420 • info@santangiolina.it • www.santangiolina.com