

Codice: 21414

Descrizione: BURRO "BIO BONTA'" - DE PAOLI - 250 GR..

Fornitore: 3772

Ulteriore descrizione prodotto	BURRO "BIOBONTA'" da 250 g - panetto schiacciato.																																		
Tipo di imballo/confezione	Carta pergamena																																		
Contenuto per cartone	12																																		
Dimensioni articolo	Dimensione prodotto confezionato: Altezza: 70 mm Larghezza: 120 mm Profondità: 30 mm																																		
Dimensione del cartone	Altezza: 100 mm Larghezza: 315 mm Profondità: 145 mm																																		
Peso lordo cartone	3,150 Kg																																		
Cartoni per pallet	170																																		
Altezza massima bancale	115 cm circa																																		
N°strati per pallet	10																																		
Peso netto	250 g																																		
Durabilità prodotto	90 giorni.																																		
Conservazione	Conservare a temperatura compresa tra i +1°C e i +6°C.																																		
Descrizione processo produttivo	Prodotto ottenuto da crema di centrifuga del latte vaccino da agricoltura biologica.																																		
Provenienza materia prima	MATERIE PRIME IMPIEGATE: vengono utilizzate le migliori creme di centrifuga, ottenute con latte da agricoltura biologica. Gli animali pascolano in prati dove non è consentito l'uso di prodotti chimici di sintesi; sono allevati, alimentati e curati secondo le norme previste per l'allevamento biologico, sono sottoposti al controllo da parte di organismi riconosciuti a livello comunitario. Il latte deve possedere i seguenti requisiti microbiologici:																																		
Caratteristiche chimico-fisiche	<table border="0"> <tr> <td>Carica microbica mesofila</td> <td>=<100000 ufc/ml</td> </tr> <tr> <td>Cellule somatiche</td> <td>=<400000 per ml</td> </tr> <tr> <td>Umidità</td> <td>=<16,0% p/p</td> </tr> <tr> <td>Residuo secco magro</td> <td>=<2,0% p/p</td> </tr> <tr> <td>Grasso</td> <td>>=82,0% p/p</td> </tr> <tr> <td>Peso specifico a 15°C</td> <td>0,90-0,93 Kg/dm³</td> </tr> <tr> <td>Acidità</td> <td><0,60% ac. oleico</td> </tr> <tr> <td>Indice di rifrazione Zeiss</td> <td>44-48</td> </tr> <tr> <td>Numero di perossidi</td> <td><0,8 meqO₂/Kg</td> </tr> <tr> <td>Insaponificabile</td> <td>0,40-0,70% p/p</td> </tr> <tr> <td>Numero di acidi volatili solubili</td> <td>>=26</td> </tr> <tr> <td>Numero di acidi volatili insolubili</td> <td>2,0-3,5</td> </tr> <tr> <td>Test di Kreis</td> <td>negativo</td> </tr> <tr> <td>Numero di iodio</td> <td>26-40</td> </tr> <tr> <td>Test di Isidoro-Pavolini</td> <td>negativo</td> </tr> <tr> <td>Filth test</td> <td>negativo in 50 g</td> </tr> <tr> <td>Cloruro di sodio</td> <td>0,01-0,02% p/p</td> </tr> </table>	Carica microbica mesofila	=<100000 ufc/ml	Cellule somatiche	=<400000 per ml	Umidità	=<16,0% p/p	Residuo secco magro	=<2,0% p/p	Grasso	>=82,0% p/p	Peso specifico a 15°C	0,90-0,93 Kg/dm ³	Acidità	<0,60% ac. oleico	Indice di rifrazione Zeiss	44-48	Numero di perossidi	<0,8 meqO ₂ /Kg	Insaponificabile	0,40-0,70% p/p	Numero di acidi volatili solubili	>=26	Numero di acidi volatili insolubili	2,0-3,5	Test di Kreis	negativo	Numero di iodio	26-40	Test di Isidoro-Pavolini	negativo	Filth test	negativo in 50 g	Cloruro di sodio	0,01-0,02% p/p
Carica microbica mesofila	=<100000 ufc/ml																																		
Cellule somatiche	=<400000 per ml																																		
Umidità	=<16,0% p/p																																		
Residuo secco magro	=<2,0% p/p																																		
Grasso	>=82,0% p/p																																		
Peso specifico a 15°C	0,90-0,93 Kg/dm ³																																		
Acidità	<0,60% ac. oleico																																		
Indice di rifrazione Zeiss	44-48																																		
Numero di perossidi	<0,8 meqO ₂ /Kg																																		
Insaponificabile	0,40-0,70% p/p																																		
Numero di acidi volatili solubili	>=26																																		
Numero di acidi volatili insolubili	2,0-3,5																																		
Test di Kreis	negativo																																		
Numero di iodio	26-40																																		
Test di Isidoro-Pavolini	negativo																																		
Filth test	negativo in 50 g																																		
Cloruro di sodio	0,01-0,02% p/p																																		

Codice: 21414

Descrizione: BURRO "BIO BONTA'" - DE PAOLI - 250 GR..

Fornitore: 3772

Caratteristiche chimico-fisiche	Ricerca amido	negativa
Caratteristiche microbiologiche	Carica microbica mesofila (agar gelificato)	<1000 ufc/g
	Coliformi totali (*)	m=0, M=10, n=5, c=2
	Coliformi fecali	assenti
	E. Coli	assenti
	Stafilococchi aurei	<10 ufc/g
	Enterotossine stafilococche	assenti
	Salmonelle spp (*)	assenti in 25 g, n=5, c=0
	Listeria monoc.	assente in 1 g
	Yersinia enterocolitica	assente in 25 g
	Brucella spp	<10 ufc/g
	Miceti: muffe	<10 ufc/g
	lieviti	<10 ufc/g
	Fosfatasi alcalina	negativa
	Inibenti	assenti
	(*) secondo quanto riportato nel DPR 54/98, dove si intende: n= numero di unità di campionamento che costituiscono il campione. m= limite entro il quale il risultato è soddisfacente. M= limite al di sopra del quale il risultato è insoddisfacente. c= numero di unità campionarie nelle quali è ammessa la presenza di germi entro M, se M è superato anche in una sola unità, il risultato è inaccettabile.	
Caratteristiche organolettiche	ASPETTO: omogeneo, regolare, struttura priva di striature ed occhiature, assenza di difetti visibili sulla superficie. ODORE: fresco, intenso, gradevole tipico, assenza di odori estranei da muffa, da ossidato. SAPORE: gradevole, fresco ed aromatico, assenza di percezioni di sfumature di odori estranei quali da stalla, da stantio da muffa o sapori aciduli. CONSISTENZA: compatta ed omogenea, totale assenza di granulosità, non deve essere percepibile al palato una struttura cristallina.	
Valori nutrizionali/energetici	Valori medi riferiti a 100 g di prodotto: Valore energetico: 738 Kcal=3034 Kj Proteine: 0 g Carboidrati: 0 g Grassi: 82 g	
Altre caratteristiche	RAPPORTI ACIDI GRASSI DEL GRASSO: C4/(C6+C8) 0,7-1,8 C10/C8 1,5-2,5 C12/C10 1,0-1,3	

Codice: 21414

Descrizione: BURRO "BIO BONTA'" - DE PAOLI - 250 GR..

Fornitore: 3772

Altre caratteristiche

C14/C12	2,4-4,1
C18/C8	3,9-8,5
C18/(C6+C8)	1,7-2,9
C18: 1/C18	>2,0
C14/C18: 2	4,3-13,0
C18: 2/C8	0,6-2,0
(C16+C18: 1)/(C6+C10)	6,8-10,1
(C6+C8+C10+C12)/C18	0,9-1,4
(C6+C8+C10+C12)/C18: 1	0,4-0,6
(C16+C18+C18. 1)/(C6+C8+C10+C12)	4,5-6,1

COMPOSIZIONE STEROLICA PERCENTUALE:

Col estero lo	98,4-99,5% p/p
Campesterolo	0,4-1,2% p/p
Beta sitosterolo totale	0,1-0,3% p/p
Stigmasterolo	tracce % p/p

COMPOSIZIONE DELL'INSAPONIFICABILE:

Col estero lo	250-380 mg/100g s.g.
Squalene	4-15 mg/100 g s.g.
Leci ti na	190-280 mg/100 g s.g.

RESIDUI

ADDITIVI:

Acido sorbi co	assente	mg/Kg
Acido L-ascorbi co	non rilevabi le	mg/Kg
Ri cerca BHA	negativa	
Ri cerca BHT	negativa	

AFLATOSSINE:

Afl atossina M1	<0,05	mi crog/Kg
Afl atossina M2	<0,05	mi crog/Kg

RESIDUI DI PESTICIDI:

Non rilevabili.

Commenti generali prodotto

L'Azienda è controllata e certificata da ICEA (Istituto per la Certificazione Etica ed Ambientale, Aut. Decreto Mi PAF n. 91737 del 18.07.2002) in conformità al Regolamento CEE 2092/91 e successivi.

Produttore/Fornitore

3772 DE PAOLI LUIGI & FIGLI SPA
VIA TRIESTE, 4/C BOLZANO VICENTINO VI