

0910400 Descrizione del prodotto **Burro Tradizionale 10Kg**
Debic



In uso dal 10-03-16

Creata il 01-10-15

Spec./Rev. 0910400 [35]

Informazioni Generali – Identificazione del Prodotto

Descrizione Articolo

	Descrizione	Commenti
Marchio	Debic	
Descrizione Articolo (come fornito)	Burro tradizionale Debic 10Kg	
Descrizione Articolo (breve)	DEBIC BURRO TRAD. 10KG	
Descrizione Giuridica	Burro tradizionale	

Descrizione Codice

	Descrizione	Commenti
Codice Articolo	04051019	

Informazioni Codice a Barre

	Descrizione	Codice	Formato Etichetta
EAN Articolo	EAN13		
EAN Confezione	EAN13	8718100104000	
EAN Pallet			

Ingredienti

Descrizione Merceologica (EU1169/2011) - Ingredienti:

BURRO (min. 82% di grassi).

0910400 Descrizione del prodotto **Burro Tradizionale 10Kg**
Debic



In uso dal 10-03-16

Creata il 01-10-15

Spec./Rev. 0910400 [35]

Informazioni su Conservazione, Distribuzione, Utilizzo

Metodo di conservazione e Distribuzione

	Num.	Min	Max	UdM	Commenti
Temperatura a confezione chiusa			7	°C	
Temperatura a confezione aperta				°C	Non disponibile

Durata del prodotto

	Num.	Periodo	Commenti
Durata del prodotto a confezione chiusa	105	Giorni	Vedi ulteriori informazioni di conservazione
Durata del prodotto una volta aperto			Non disponibile

Ulteriori condizioni di conservazione

105 giorni a confezione chiusa, se conservata a max. 7 °C
730 giorni a confezione chiusa se conservata a max. -18 °C (entro questa data di scadenza, max. 90 giorni per confezione non aperta se conservata a max. 7°C dopo lo scongelamento).
Conservare in ambiente pulito, asciutto, fresco e buio. Tenere lontano da odori forti.

Atmosfera Protetta

	Si	No
Confezionato in atmosfera protetta		✓

Caratteristiche

Puro burro di panna fresca pastorizzata da puro latte vaccino

Parametri di Qualità – Parametri Chimici

Valori Chimici

	Num.	Min	Max	UdM	Metodo	Commenti
Acidi grassi liberi			0,3	%		Espresso in acidi oleici ISO 1740/IDF 6
Umidità libera			16	%		
Materia Secca		84		%		
Solidi magri del latte			2	%		ISO 8851-2/IDF 191-2
Grassi del latte		82		%		

Attività degli Enzimi

	Si	No
Fotofase		✓

Proprietà chimiche

	Num.	Min	Max	UdM	Metodo	Commenti
pH		4,5	5,3			
Diacetile		1		ppm		

Parametri di Qualità – Parametri Fisici

--	--	--	--	--	--	--

Parametri di Qualità – Parametri organolettici

Valori Organolettici

	Descrizione
Aspetto	Semi-solido e omogeneo
Odore	Tipico del burro
Gusto	Tipico del burro
Colore	Giallo chiaro

Parametri di Qualità – Parametri Microbiologici

Analisi Microbiologica

	n	c	m	M	UdM	Metodo	Commenti
Totale carica batterica				5000	cfu/g	ISO 4833	
Enterobatteri				10	cfu/g		
Batteri coliformi				10	cfu/g		ISO 4832
Lieviti				50	cfu/g		ISO 6611/IDF 94
Muffe				50	cfu/g		ISO 6611/IDF 94
Salmonella				0	cfu/25g	ISO 6579	AOAC 995.07
Listeria monocitogene				0	cfu/25g	ISO 11290	

Definizioni microbiologiche

Riferimento: Regolamento (EC) N° 2073/2005 inerente i criteri microbiologici dei generi alimentari

n= numero di unità costituenti il campione

c= numero di unità campione che forniscono valori tra "m" e "M"

- soddisfacente, se tutti i valori osservati sono inferiori o uguali a "m"

- accettabile, se un massimo di valori c/n sono tra "m" e "M" mentre il resto dei valori osservati sono inferiori o uguali a "m"

- insoddisfacente, se uno o più dei valori osservati sono superiori a "M" o più valori c/n sono compresi tra "m" e "M"

0910400Descrizione del prodotto **Burro Tradizionale 10Kg
Debic**

In uso dal 10-03-16

Creata il 01-10-15

Spec./Rev. 0910400 [35]

Informazioni Nutrizionali

Valori Nutrizionali

		Valore Indicativo	/100g	Commenti
Calorie	KJ	3060	KJ	Secondo EC 90/496
Calorie	Kcal	744	Kcal	
Grassi totali	-	82	g	
di cui	Grassi vegetali	0	g	
di cui	Del latte	82	g	
di cui	Saturi	58	g	
di cui	Mono insaturi	22	g	
di cui	Poli insaturi	2	g	
di cui	Colesterolo	250	mg	
Carboidrati totali	-	1	g	
di cui	Zuccheri (Mono+Di)	1	g	
di cui	Lattosio	1	g	
Proteine totali	-	0,5	g	
di cui	Del latte	0,5	g	
Retinolo (Vit A)	-	0,8	mg	
Calciferolo (Vit D)	-	0	mg	
Tocoferolo (Vit E)	-	1,9	mg	
Sodio (Na)		0	mg	
Sale	-	0	mg	<0,01 g

Dichiarazione nutrizionale

FrieslandCampina Professional è consapevole della grande importanza di fornire informazioni nutrizionali corrette riguardo ai propri prodotti. Per questo motivo, basandosi sulle informazioni dei fornitori, ogni dato nutrizionale è calcolato e arrotondato automaticamente all'interno del sistema gestionale. Ci riserviamo il diritto di aggiornare e affinare queste informazioni in seguito a nuove informazioni pervenute dai nostri fornitori.

0910400 Descrizione del prodotto **Burro Tradizionale 10Kg**
Debic



In uso dal 10-03-16

Creata il 01-10-15

Spec./Rev. 0910400 [35]

Imballo – Unità d’Imballo (Imballo Primario)

Tipo Imballo

	Commenti
Involucro	

Identificazione

		Descrizione
Tipo	-	Codice lotto + data di produzione stampati
Codice lotto	Formato	f.i. 411.792 + data prod.: gg-mm-aa
Codice lotto	Descrizione	Codice alfanumerico unico a 7 cifre + data prod.: gg-mm-aa
Codice lotto	Posizione	Sull’involucro
Durata del prodotto	Formato	Non applicabile
Durata del prodotto	Descrizione	Non applicabile
Durata del prodotto	Posizione	Non applicabile

Dettagli Imballo

	N. elementi	Materiale d’imballo	Peso	UdM
Involucro	1	Plastica	50	g

Dimensioni/Peso

	Valore	UdM	Commenti
Lunghezza	384	mm	
Larghezza	282	mm	
Altezza	107	mm	
Diametro		mm	Non applicabile
Peso Netto	10	kg	
Peso Lordo	10,05	kg	

Quantità Dichiarata

	Si/No	Specificare quantità	UdM	Commenti
Quantità dichiarata (e)	No	10	Kg	

0910400 Descrizione del prodotto **Burro Tradizionale 10Kg**
Debic



In uso dal 10-03-16

Creato il 01-10-15

Spec./Rev. 0910400 [35]

Imballo – Imballo Esterno (Imballo Secondario)

Tipo Imballo

	Commenti
Scatola	

Identificazione

		Descrizione
Tipo	-	Codice lotto + data di produzione stampati
Codice lotto	Formato A	f.i. 411.792 + data prod.: gg-mm-aa
Codice lotto	Formato B	Non applicabile
Codice lotto	Descrizione A	Codice alfanumerico unico a 7 cifre + data prod.: gg-mm-aa
Codice lotto	Descrizione B	Non applicabile
Codice lotto	Posizione A	Sulla scatola
Codice lotto	Posizione B	Non applicabile
Durata del prodotto	Formato	Non applicabile --> vedi etichetta pallet
Durata del prodotto	Descrizione	Non applicabile --> vedi etichetta pallet
Durata del prodotto	Posizione	Non applicabile --> vedi etichetta pallet

Dettagli Imballo

	N. elementi	Materiale d'imballo	Peso	UdM
Scatola	1	Carta/Cartone	343	g

Dimensioni/Peso

	Valore	UdM	Commenti
Lunghezza	384	mm	
Larghezza	282	mm	
Altezza	107	mm	
Diametro		mm	Non applicabile
Peso Netto	10	kg	
Peso Lordo	10,393	kg	

0910400 Descrizione del prodotto **Burro Tradizionale 10Kg**
Debic



In uso dal 10-03-16

Creata il 01-10-15

Spec./Rev. 0910400 [35]

Imballo – Imballo per il trasporto

Identificazione

		Descrizione
Tipo	-	etichettato
Codice lotto	Formato	Codice unico a 7 cifre generato da SAP + data prod.: gg-mm-aa
Codice lotto	Descrizione	Codice unico a 7 cifre generato da SAP + data prod.: gg-mm-aa
Codice lotto	Posizione	Sull'involucro
Durata del prodotto	Formato	Data di emissione + THT: gg-mm-aaaa
Durata del prodotto	Descrizione	BBD: gg-mm-aaaa
Durata del prodotto	Posizione	sull'etichetta

Dettagli Imballo

	N. elementi	Materiale d'imballo	Peso	UdM
Pallet	1	Legno	18000	g

Dimensioni/Peso

	Valore	UdM	Commenti
Lunghezza	1200	mm	
Larghezza	1000	mm	
Altezza	1327	mm	
Diametro		mm	Non applicabile
Peso Netto	1100	kg	
Peso Lordo	1162	kg	

Composizione

	Num.	Commenti
N° Unità / Cartone	1	
N° Cartoni / Strato	10	
N° Strati / Pallet	11	totale 110 unità/pallet

Stampato il 30-07-16

8

Scheda generata elettronicamente sotto la supervisione del dipartimento qualità di FrieslandCampina Professional.

0910400Descrizione del prodotto **Burro Tradizionale 10Kg
Debic**

In uso dal 10-03-16

Creata il 01-10-15

Spec./Rev. 0910400 [35]

Informazioni Allergologiche⁶

Lista LEGALE

	Presente	Commenti
Cereali contenenti glutine	No	
Grano	No	
Segale	No	
Orzo	No	
Avena	No	
Farro	No	
Kamut	No	
Crostacei e prodotti derivati	No	
Uova e prodotti derivati	No	
Pesce e prodotti derivati	No	
Arachidi e prodotti derivati	No	
Germogli di soia e prodotti derivati	No	
Latte e prodotti derivati	Si	
Noci e prodotti derivati	No	
Mandorle	No	
Nocciole	No	
Noci	No	
Anacardi	No	
Noci Pecan	No	
Noci Brasiliane	No	
Pistacchio	No	
Noci di Macadamia / del Queensland	No	
Sedano e prodotti derivati	No	
Mostarda e prodotti derivati	No	
Sesamo e prodotti derivati	No	
Biossido di zolfo e solfiti (SO2)	No	
Lupini e prodotti derivati	No	
Molluschi e prodotti derivati	No	

Lista Aggiuntiva

	Presente	Commenti
Lattosio	Si	
Cacao	No	
Glutammato (E620-E625)	No	
Pollame	No	
Coriandolo	No	
Mais	No	
Pianta di Legumi	No	
Manzo	No	
Maiale	No	
Carota	No	

Stampato il 30-07-16

9

Scheda generata elettronicamente sotto la supervisione del dipartimento qualità di FrieslandCampina Professional.

0910400 Descrizione del prodotto **Burro Tradizionale 10Kg
Debic**



In uso dal 10-03-16

Creata il 01-10-15

Spec./Rev. 0910400 [35]

Dichiarazioni & Legislazione

Conformità alla legge

In base alle nostre conoscenze, dichiariamo che i prodotti di FrieslandCampina Professional sono conformi con la legislazione Europea e locale. FrieslandCampina Professional è un'azienda approvata dalle autorità locali, venditrice di panne e prodotti lattiero caseari. Per assicurare livelli di qualità elevata, FrieslandCampina Professional ha adottato diversi sistemi di gestione della qualità. Per maggiori informazioni e certificazioni, vi preghiamo di contattare direttamente il vostro venditore di riferimento.

Dichiarazione OGM

In base alle nostre conoscenze e alle dichiarazioni dei nostri fornitori, dichiariamo qui di seguito che questa referenza non contiene alcun ingrediente di origine OGM come stabilito nel "Regolamento (EC) 1829/2003 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 22 Settembre 2003 riguardante alimenti e mangimi geneticamente modificati". Il prodotto quindi non deve essere etichettato come di origine OGM. Dichiarazioni dei fornitori sono richieste all'interno dei nostri programmi di audit.

Dichiarazione di ionizzazione

In base alle nostre conoscenze e alle dichiarazioni dei nostri fornitori, dichiariamo qui di seguito che i prodotti di produzione FrieslandCampina Professional non contengono alcun ingrediente che sia stato ionizzato. Dichiarazioni dei fornitori sono richieste all'interno dei nostri programmi di audit.

Dichiarazione di contaminazione

In base alle nostre conoscenze e alle dichiarazioni dei nostri fornitori, dichiariamo qui di seguito che i prodotti di produzione FrieslandCampina Professional sono conformi alla legislazione Europea riguardante i contaminanti (inclusi metalli pesanti, micotossine, pesticidi, erbicidi e diossina). Le dichiarazioni si basano su un programma nazionale di monitoraggio per i contaminanti di latte e la valutazione dei rischi HACCP dello stabilimento di produzione. Tutti i risultati del programma di monitoraggio nazionale sono inferiori agli standard massimi stabiliti dalla legislazione olandese e CE in materia di contaminanti. Dichiarazioni dei fornitori sono richieste all'interno dei nostri programmi di audit.

Dichiarazioni di responsabilità

Questa scheda tecnica, fornita a titolo informativo, è stata redatta nel modo più corretto, accurato e completo possibile, sulla base delle nostre conoscenze ed esperienze al momento della stesura. Questa scheda tecnica, tuttavia, riguarda la composizione del prodotto al momento della stesura. Noi, in qualità di produttori, ci riserviamo il diritto di modificare la composizione del prodotto. Di conseguenza, questa scheda tecnica può essere soggetta a modifiche. Pertanto, si consiglia di fare riferimento alla versione più recente della scheda tecnica, nel caso in cui debba essere presa un'importante decisione sulle trasformazioni successive di prodotto, che dipendano anche dalla composizione dello stesso. Per maggiori informazioni e certificazioni, vi preghiamo di contattare direttamente il vostro venditore di riferimento.

Dichiarazioni Allergologiche

In base alle nostre conoscenze e alle dichiarazioni dei nostri fornitori e alla regolamentazione HACCP dei nostri impianti di produzione, dichiariamo qui di seguito che i prodotti FrieslandCampina Professional sono conformi alla legislazione Europea in materia di allergeni (inclusa la contaminazione incrociata). Dichiarazioni dei fornitori sono richieste all'interno dei nostri programmi di audit.