



<b>SPECIFICA PRODOTTO BURRO DI BUFALA</b>	
Panetti da 250 g – 125g	Data di emissione : 02/02/05

<b>Pagine</b>	<b>Data di aggiornamento</b>
1. Caratteristiche generali del prodotto.....	13.05.2009
2. Etichettatura del prodotto finito.....	
3. Caratteristiche organolettiche.....	
4. Caratteristiche chimico-fisiche.....	
5. Caratteristiche microbiologiche.....	
6. Contaminanti.....	
7. Allergeni e OGM.....	
8. Identificazione e Rintracciabilità.....	
9. Condizioni di stoccaggio e di trasporto.....	
10. Foto unità di vendita.....	

<b>SPECIFICA PRODOTTO BURRO DI BUFALA</b>	
Panetti da 250 g – 125g	Data di emissione : 02/02/05

### ***1. Caratteristiche generali del prodotto***

#### **Descrizione**

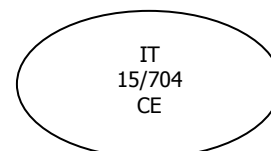
Prodotto ottenuto dalla panna pastorizzata di siero di latte di bufala mediante un processo burrificazione.

#### **Caratteristiche merceologiche**

<b>Formato</b>	<b>Codice prodotto</b>
250 g	BBITA0250CARGAR
125 g	BBITA0125CARGAR

### ***2. Etichettatura del prodotto finito***

**Ingredienti:** panna di bufala



Conservare a temperatura +4 °C


La shelf-life: 90 gg.

### ***3. Caratteristiche organolettiche***

Prodotto uniformemente asciutto, spalmabile con aroma fine e gusto tipico.

### ***4. Caratteristiche chimico-fisiche***

	<b>U.M.</b>	<b>Valore guida</b>
Umidità	%	16,0
Grasso	%	82,0
Ceneri	%	2,0
pH		5,5 – 6,5
Acidità oleica	%	0,65 max

<b>SPECIFICA PRODOTTO BURRO DI BUFALA</b>	
Panetti da 250 g – 125g	Data di emissione : 02/02/05

### 5. Caratteristiche microbiologiche

	<b>U.M.</b>	<b>Valore guida</b>
<i>Coliformi a 30°C</i>	u.f.c./g	< 10
<i>E. coli</i>	u.f.c./g	< 10
<i>Staph. Aureus</i>	u.f.c./g	ASSENTE
<i>Bacillus cereus</i>	u.f.c./g	< 100
<i>Lieviti</i>	u.f.c./g	< 100
<i>Muffe</i>	u.f.c./g	< 100


### 6. Contaminanti

#### Microorganismi e tossine

Il prodotto non deve contenere microorganismi patogeni e tossine.

	<b>U.M.</b>	<b>Valore obiettivo</b>	<b>Limiti di accettabilità</b>	<b>Limiti di rifiuto</b>
<i>Salmonella</i> spp.	u.f.c./25g	0		1 *
<i>Listeria monocytogenes</i>	u.f.c./25g	0		1 *

\* ) Richiamo da mercato in caso di presenza accertata

<b>SPECIFICA PRODOTTO BURRO DI BUFALA</b>	
Panetti da 250 g – 125g	Data di emissione : 02/02/05

### Residui di sostanze chimiche

	U.M.	Valori obiettivo	Valori di rifiuto
Sostanze inibenti		Assenti	Presenti
Residui di antiparassitari		Inferiori ai limiti delle normative vigenti	Superiori ai limiti
Residui sostanze fito-sanitarie		Nei limiti definiti dalle normative vigenti	Superiori ai limiti
Residui di medicinali veterinari		Nei limiti definiti dalle normative vigenti	Superiori ai limiti
Metalli pesanti: - Pb - Cd - Hg	mg/kg mg/kg mg/kg	< 0,005 < 0,002 <0,0005	> 0,01 > 0,005 > 0,001
Aflatossina M1	ppb	< 0,01	> 0,04
Radionuclidi (Ce134+Ce137)	Bq/Kg	<10	>100
Diossine ( OMS-PCDD/F-TEQ)	Pg/g MG	< 1	> 2
Diossine +PCB e similari ( OMS-PCDD/F-TEQ)	Pg/g MG	< 1	> 4

### 7. Allergeni e OGM

- Assenza di sostanze che causano ipersensibilità ai sensi della Dir 2003/89/CE (tranne lattosio)
- Assenza di sostanze OGM.

### 8. Identificazione e Rintracciabilità

**N° di lotto, scadenza e codice EAN:** presente sulla singola unità di vendita

### 9. Condizioni di stoccaggio e di trasporto

Lo stoccaggio e il trasporto del prodotto deve essere a temperature di +4 °C.

**SPECIFICA PRODOTTO**  
**BURRO DI BUFALA**

Panetti da 250 g – 125g

fattorie  
**garofalo**

Data di emissione : 02/02/05

**10. Foto unità di vendita**

se mi guardi  
*mi sciolgo*



fattorie  
**garofalo**



burro di  
bufala

come mamma bufala l'ha fatto.