

## Burro President K1



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:

REV: 1

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

QFS

Date:

09/12/2020

FICHE TECHNIQUE PREPAREE  
PAR:

### STABILIMENTO DI PRODUZIONE

### PRODUCTION SITE

### SITE DE PRODUCTION

Tipologia	Type	Category	PRESIDENT
Ragione Sociale	Business name	Nom commercial	Prodotto in Francia per biG s.r.l.
n° di Riconoscimento	Sanitary Mark	Marque de Salubrité	FR 59 461 030 CE;
Accreditamenti e Certificazioni	Accreditations and Certifications	Accréditations et certifications	FSSC 22000;

### PRODOTTO

### PRODUCT

### PRODUIT

Codice prodotto (Italia/estero)	Product Code (Italy/others)	Code de commande (Italie/autres)	031942
Peso Lordo (g)	Gross Weight (g)	Poids Brut (g)	1.006,7
Peso Netto (g)	Net Weight (g)	Poids Net (g)	1000
Tipo Confezionamento	Packaging	Conditionnement	Alluminio
Ingredienti	Ingredients	Ingrédients	BURRO (UE)
Temperatura di Conservazione °C	Keeping Temperature °C	Temperature de Conservation °C	Max +6°C

### IMBALLAGGIO PRIMARIO

### PRIMARY PACKAGING

### EMBALLAGE DE VENTE

GTIN (Codice EAN)	GTIN (EAN Code)	GTIN (Gencode)	3428200319420
Dimensioni* esterne (mm)	External dimensions* (mm)	Dimensions* extérieures (mm)	180 X 75 X 80
Tipo, Composizione, Peso (g)	Type, Composition, Weight (g)	Type, Composition, Poids (g)	Alluminio 27g

### IMBALLO SECONDARIO

### CASE

### CARTON

GTIN (Codice ITF)	GTIN (ITF Code)	GTIN (ITF Code)	'03428203194215
Tipo Imballo, peso (g)	Type, Weight (g)	Type, Poids (g)	Cartone 205 g
Dimensioni* dell'imballo (cm)	Case dimensions* (cm)	Dimensions du carton* (cm)	39,2 x 19,2 x 16,3
Pezzi per imballo	Pieces per case	Produits per carton	10,00
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	10,00
Peso Lordo (kg)	Gross Weight (kg)	Poids Brut (kg)	10,27

### PALLET

### PALLET

### PALETTE

Numero di strati per pallet	Number of layers per pallet	Nombre de couches/ palette	7,00
Numero di imballi per strato	Number of cartons per layer	Nombre de cartons/ couche	12
Numero di imballi per pallet	Number of cartons per pallet	Nombre de cartons/ palette	84,00
Dimensioni* (cm) pallet incluso	Dimensions* (cm) pallet included	Dimensions* (cm) palette comp.	120 x 80 x 140
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	840,00
Peso Lordo (kg) pallet incluso	Gross Weight (kg) pallet included	Poids Brut (kg) palette incluse	880,00
Pallet Alto	Tall pallet	Palette haute	<input checked="" type="checkbox"/>

### Note

### Notes

### Notes

(\* ) Lunghezza x Larghezza x Altezza

(\* ) Length x Width x Height

(\* ) Longueur x Largeur x Hauteur

<b>PRODOTTO</b>	<b>PRODUCT</b>	<b>PRODUIT</b>	
Descrizione generale	General Description	Description Generale	Burro da incorporazione. Per cakes, creme e brioches.
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	<b>ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</b>	<b>CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES</b>	
Forma	Shape	Forme	Parallelepipedo
Aspetto esterno	Outer Appearance	Aspect Exterieur	Massa compatta di colore paglierino
Sapore	Taste	Saveur	Tipico gradevole
Odore	Smell	Odeur	Fine, fresco di burro
Consistenza	Texture	Consistance	Omogenea, compatta

<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</b>	<b>PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS</b>	<b>CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES</b>	<b>Valore Medio Average Valeurs moyennes par</b>	<b>Tolleranza Tolerance (+/-)</b>
Umidità %	Moisture	Humidité		max 16
Residuo Secco %	Dry Matter	Matière Seche		min 84
Grasso s.t.q. %	Fat	Matière Grasse	82	min 82

*Caratteristiche chimico-fisiche: valori riferiti al momento del confezionamento*

*Physico-chemical characteristics: values related to the time of packaging*

*Caractéristiques physico-chimiques: valeurs rapportées au moment du conditionnement*

<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	<b>MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS</b>	<b>CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES</b>	<b>Obiettivo Target Objectif</b>
Salmonella spp. ufc/g	Salmonella spp.	Salmonella spp.	ass / 25g
Listeria monocytogenes ufc/g	Listeria monocytogenes	Listeria monocytogenes	ass / 25g

*Caratteristiche microbiologiche al confezionamento.*

*Microbiological characteristics at packaging.*

*Caractéristiques microbiologiques à l'emballage.*

<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI</b>	<b>NUTRITIONAL INFORMATION</b>	<b>VALEURS NUTRITIONNELLES</b>	<b>Valori medi per 100g Average values per 100g Valeurs moyennes par 100g</b>	<b>Valori medi per g Average values per g Valeurs moyennes par g</b>	<b>% VNR per g</b>
Energia (kj)	Energy (kj)	Valeur énergétique (kj)	3034		
Energia (kcal)	Energy (kcal)	Valeur énergétique (kcal)	738		
Grassi (g)	Fat (g)	Lipides (g)	82		
di cui acidi grassi saturi (g)	of which saturates (g)	dont acides gras saturés (g)	53		
Carboidrati (g)	Carbohydrates (g)	Glucides (g)	0		
di cui zuccheri (g)	sugar (g)	sucre (g)	0		
Proteine (g)	Protein (g)	Protéines (g)	0		
Sale (g)	Salt (g)	Sel (g)	0,03		

<b>ALLERGENI PRINCIPALI il prodotto è esente da:</b>	<b>MAIN ALLERGENS the product is free from:</b>	<b>ALLERGENES PRINCIPAUX le produit ne contient pas de:</b>	<b>SI YES OUI</b>	<b>NO NO NON</b>	<b>Note/Notes/Notes</b>
<b>Cereali</b> e prodotti derivati di: frumento, orzo, segale, avena, farro, riso, grano saraceno	<b>Cereals &amp; derivatives</b> from: wheat, corn, barley, oats, rye	<b>Céréales</b> contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	X		
<b>Lupino e derivati</b>	<b>Lupin &amp; derivatives</b>	<b>Lupin</b> et produits à base de lupin	X		
<b>Molluschi</b> e/o derivati	<b>Molluscs</b> and products thereof	<b>Mollusques</b> et produits à base de mollusque	X		
<b>Crostacei</b> e/o derivati	<b>Crustaceans &amp; derivatives</b>	<b>Crustacés</b> et produits à base de crustacés	X		
<b>Uova</b> e/o derivati	<b>Egg</b> , egg products & derivatives	<b>Oeufs</b> et produits à base d'œufs	X		
<b>Pesce</b> e/o derivati	<b>Fish &amp; derivatives</b>	<b>Poissons</b> et produits à base de poissons	X		
<b>Arachide</b> e/o derivati	<b>Peanuts &amp; derivatives</b>	<b>Arachides</b> et produits à base d'arachides	X		
<b>Soia</b> e prodotti a base di soia	<b>Soybeans &amp; derivatives</b>	<b>Soja</b> et produits à base de soja	X		
<b>Latte</b> e/o derivati (compreso il lattosio)	<b>Milk</b> , milk products & derivatives	<b>Lait</b> et produits à base de lait (y compris le lactose)		X	BURRO
<b>Noci</b> e/ derivati di: mandorle, noci, nocciole, noci del Brasile, noci di pécan, noci di anacardio, noci di macadamia, pinoli, pistacchi	<b>Nuts &amp; derivatives</b>	<b>Fruits à coque</b> , à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland, et produits à base de ces fruits	X		
<b>Sedano</b> e derivati	<b>Celery &amp; derivatives</b>	<b>Céleri</b> et produits à base de céleri	X		
<b>Senape</b> e prodotti a base di senape	<b>Mustard &amp; derivatives</b>	<b>Moutarde</b> et produits à base de moutarde	X		
<b>Semi</b> e prodotti derivati di: sesamo, senape, lupino, papavero, ...	<b>Sesame seed &amp; derivatives</b>	<b>Graines de sésame</b> et produits à base de graines de sésame	X		
<b>Anidride solforosa</b> e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg ou 10 mg/l espressi in SO2	<b>Sulfur dioxide</b> and sulfite in superior concentrations to 10 mg/kgs or 10 express mg/l in SO2	<b>Anhydride sulfureux</b> et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO2	X		

*Normative di riferimento: Caratteristiche microbiologiche in conformità al Reg (CE) 2073/2005 e successive modifiche. Tenori massimi in contaminanti chimici in conformità al Reg (CE) 1881/2006 e successive modifiche. Etichettatura del prodotto (valori nutrizionali, allergeni) in conformità al Reg (UE) 1169/2011.*

*Regulations: Microbiological characteristics in accordance with Reg. (EC) 2073/2005 and related amendments. Chemical contaminants in foodstuffs in accordance with Reg. (EC) 1881/2006 and related amendments. Labelling (nutritional facts, allergens) in accordance with Reg (EU) 1169/2011.*

*Règlement: Caractéristiques microbiologiques conformes à Règ. (CE) 2073/2005 et modifications ultérieures. Teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires conformes à Règ. (CE) 1881/2006 et modifications ultérieures. Etiquetage (valeurs nutritionnelles, allergènes) conformes à Règ. (UE) 1169/ 2011.*