

## SCHEDA TECNICA

# **BURRO EXTRA SECCO 84% M.G. Elle & Vire**

## **1 Kg**

### **1. DESCRIZIONE**

Il Burro Extra Secco Elle & Vire è un prodotto caseario ottenuto dalla zangolatura della crema proveniente dalla scrematura del latte vaccino. La crema viene pastorizzata (103 °C per 30 secondi o 96 °C per 130 secondi a seconda del processo di pastorizzazione) e trattata con i processi di cristallizzazione e zangolatura; il burro così ottenuto viene poi confezionato e stoccato prima della spedizione. Il suo alto contenuto di grassi (84%) e la sua forma piatta adatta alla laminazione lo rendono un prodotto ideale per realizzare pasta sfoglia e dolci.

### **2. SPECIFICHE**

#### **2.1. Ingredienti**

- Crema pastorizzata di latte vaccino
- Fermenti lattici

#### **2.2. Criteri chimici e fisici**

Materia grassa	84%
Umidità	16 %
Estratto secco del latte privo di grassi	2 %
pH	Da 5.2 a 6.0
Punto di fusione	32-34° C

#### **2.3. Valori nutrizionali per 100g**

Valore energetico	761 kcal / 3130 kJ
Materia grassa	84 g
Acidi grassi saturi	59 g
Acidi grassi trans	3,8 g
Carboidrati	0,7 g
Zuccheri	0,7 g
Fibre alimentari	0 g
Proteine	0,6 g
Sale	0,05 g
Sodio	20 mg

**DIRECTION INTERNATIONALE / INTERNATIONAL DEPARTMENT**  
79, rue Joseph Bertrand - 78220 VIROFLAY - FRANCE  
Tél./Phone : +33 (0)1 39 24 98 00

**SERVICE CLIENTS / CUSTOMER SERVICE**  
50890 CONDÉ-SUR-VIRE - FRANCE  
Tél./Phone : +33 (0)2 33 06 66 47 - Fax : +33 (0)2 33 06 67 49

ELVIR Société par Actions simplifiée au Capital de 19.447.799,60 €  
Siège social : 50890 Condé-sur-Vire - Tél. 02 33 06 65 00

389 297 664 R.C.S. Coutances - N° Identification TVA CEE FR 06 389 297 664 - Code APE 1051B  
Elvir Singapore : T13FC0177E - South Africa : Elvir SAS Simplified Joint Stock Company : 2014/015660/10

## **2.4. Caratteristiche microbiologiche**

Contaminanti totali	< 1000 cfu/g
Coliformi	< 10 cfu/g
Lieviti e muffe	< 50 cfu/g

## **2.5. Informazioni organolettiche**

Aspetto: colore omogeneo, da giallo a crema.

Gusto: fresco, gradevole.

## **2.6. Informazioni allergeni**

Latte

## **2.7. OGM**

Il prodotto non contiene ingredienti geneticamente modificati ed è conforme alla legislazione CE 1829/2003 e CE 1830/2003.

## **2.8. Trattamento ionizzante**

Questo prodotto non contiene ingredienti ionizzati in base alla Direttiva 1999/2/CE e 1999/3/CE del 22/02/1999.

## **3. IMBALLO E CONSERVAZIONE IDEALE**

Imballaggio: placche da 1 Kg avvolte in foglio d'alluminio.

Imballaggio secondario: cassa in cartone americana dal peso netto di 10 Kg.

Stoccaggio: conservare in frigorifero a massimo + 8 °C o congelare a -18 °C. Dopo lo scongelamento, conservare in frigorifero a massimo + 8 °C. Mantenere al riparo dalla polvere e dall'umidità.

## **4. T.M.C.**

18 MESI

## **5. LEGISLAZIONE**

Regolamento CE n°1308/2013.

**DIRECTION INTERNATIONALE / INTERNATIONAL DEPARTMENT**  
79, rue Joseph Bertrand - 78220 VIROFLAY - FRANCE  
Tél./Phone : +33 (0)1 39 24 98 00

**SERVICE CLIENTS / CUSTOMER SERVICE**  
50890 CONDÉ-SUR-VIRE - FRANCE  
Tél./Phone : +33 (0)2 33 06 66 47 - Fax : +33 (0)2 33 06 67 49



## **6. INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE**

Prodotto in Francia da:

**ARMOR PROTEINES – 17700 SURGERES**

**Per ELVIR - Elle & Vire Produits Laitiers - 50890 Condé sur Vire (France)**

## **7. MARCHIO D'IDENTIFICAZIONE**

**FR 17.434.002 CE**

Creato a Condé sur Vire il 22 Marzo 2019

**Direttore Responsabile della Qualità**

Delphine SEMENT

**DIRECTION INTERNATIONALE / INTERNATIONAL DEPARTMENT**  
79, rue Joseph Bertrand - 78220 VIROFLAY - FRANCE  
Tél./Phone : +33 (0)1 39 24 98 00

**SERVICE CLIENTS / CUSTOMER SERVICE**  
50890 CONDÉ-SUR-VIRE - FRANCE  
Tél./Phone : +33 (0)2 33 06 66 47 - Fax : +33 (0)2 33 06 67 49



ELVIR Société par Actions simplifiée au Capital de 19.447.799,60 €  
Siège social : 50890 Condé-sur-Vire - Tél. 02 33 06 65 00  
389 297 664 R.C.S. Coutances - N° Identification TVA CEE FR 06 389 297 664 - Code APE 1051B  
Elvir Singapore : T13FC0177E - South Africa : Elvir SAS Simplified Joint Stock Company : 2014/015660/10





# **BURRO EXTRA SECCO 84% M.G. Elle & Vire**

**1 kg**

## **PROCESSO**

1. RICEVIMENTO DELLA CREMA DI LATTE
2. PASTORIZZAZIONE DELLA CREMA DI LATTE (103 °C per 30 secondi o 96 °C per 130 secondi)
3. AGGIUNTA DI FERMENTI LATTICI
4. MATURAZIONE  
CRISTALLIZZAZIONE
5. ZANGOLATURA
6. DISTRIBUZIONE
7. CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO
8. STOCCAGGIO (max 6 °C)
9. SPEDIZIONE

**DIRECTION INTERNATIONALE / INTERNATIONAL DEPARTMENT**  
79, rue Joseph Bertrand - 78220 VIROFLAY - FRANCE  
Tél./Phone : +33 (0)1 39 24 98 00

**SERVICE CLIENTS / CUSTOMER SERVICE**  
50890 CONDÉ-SUR-VIRE - FRANCE  
Tél./Phone : +33 (0)2 33 06 66 47 - Fax : +33 (0)2 33 06 67 49



ELVIR Société par Actions simplifiée au Capital de 19.447.799,60 €  
Siège social : 50890 Condé-sur-Vire - Tél. 02 33 06 65 00  
389 297 664 R.C.S. Coutances - N° Identification TVA CEE FR 06 389 297 664 - Code APE 1051B  
Elvir Singapore : T13FC0177E - South Africa : Elvir SAS Simplified Joint Stock Company : 2014/015660/10



**SAVENCIA**  
FROMAGE & DAIRY