

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO****CVR-STP**

Redatto da: RSQ | Approvato da: Legale Rappresentante | Data: 05/11/18 | Revisione: 1 | Pagina 1 di 2

**INFORMAZIONI GENERALI**

Prodotto	<b>Burro delle Vacche Rosse</b>
Descrizione del prodotto	Prodotto derivante dalla maturazione e successiva zangolatura della panna affiorata, durante la lavorazione del Formaggio Parmigiano Reggiano.
Zona di produzione	Reggio Emilia
Destinazione d'uso	Il prodotto è destinato al consumo generale ad eccezione dei soggetti allergici o intolleranti al latte e ai prodotti derivati
Stabilimento di produzione confezionamento	Consorzio Vacche Rosse Via Fratelli Rosselli, 41/2 – 42123 Reggio Emilia
Bollo CEE dello stabilimento di confezionamento	IT 08 639 CE
Conservazione dopo l'apertura	Chiudere accuratamente la confezione, conservare in frigorifero e consumare entro la data di scadenza
Conservanti	Assenti
Coloranti	Assenti

**INGREDIENTI IN ORDINE DI PESO  
DECRESCENTE**

Crema di <b>latte</b> di affioramento (Origine Italia)
Fermenti lattici

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Aspetto	Panetti di forma rettangolare, vaschette in ATM o pani in SV
Colore	Giallo Paglierino
Consistenza	Consistenza sostenuta, mediamente spalmabile
Gusto	Odore e sapore gradevole, lieve e delicato

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

Parametri	Target
Salmonella spp	Assenti in 25 grammi
Listeria monocytogenes	Assenti in 25 grammi
Stafilococchi coagulasi positivi	< 100 ufc/g
Escherichia Coli	< 100 ufc/g

**CARATTERISTICHE CHIMICHE**

Parametri	Target
Umidità	12%
Grasso sul tal quale	87%
pH	5.80
a <sub>w</sub>	0.976

**Consorzio Vacche Rosse** Soc. Coop. Agr.Sede Legale Via F.lli Rosselli 41/2 - 42123 Reggio Emilia (RE)  
Iscr. Reg. Imprese di RE n. 21040 R.E.A. n. 187610 - Part. IVA 01463760353  
Tel. 0522 294655 - fax 0522 326402 - e-mail info@consorziovaccherosse.it

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO****CVR-STP**

Redatto da: RSQ | Approvato da: Legale Rappresentante | Data: 05/11/18 | Revisione: 1 | Pagina 2 di 2

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI (PER 100 grammi)**

Energia	Kj	3155
	kcal	767
Grassi	g	84,89
di cui acidi grassi saturi	g	57,19
Carboidrati	g	0,33
di cui zuccheri	g	0,26
Proteine	g	0,5
Sale	g	0,01

**CARATTERISTICHE COMMERCIALI**

Quantità netta	Panetti da 250gr, vaschette ATM da 200 a 400gr, pani in SV da 0.7 a 1.5 kg
Tipo di confezionamento	Panetti incartati con carta vegetale politenata, Vaschette in ATM e Sacchetti SV
Durata commerciale del prodotto (TMC)	60 giorni
Identificazione del lotto	Il lotto è la data di confezionamento (Baammgg)
Modalità di conservazione	≤ 4°C
Confezioni	Panetti : 20 pz per cartone (26 x 14x 20); Vaschette: 24 pz per cartone (49 x 28 x 18); pani: non quantificabile.

ALLERGENI	NEL PRODOTTO FINITO	NEL SITO
	Y (PRESENTE) N (ASSENTE)	Y (PRESENTE) N (ASSENTE)
<b>Cereali contenenti glutine</b> (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e <b>prodotti derivati</b>	N	N
<b>Crostacei e prodotti a base di crostacei</b>	N	N
<b>Uova e prodotti a base di uova</b>	N	N
<b>Pesce e prodotti a base di pesce</b>	N	N
<b>Arachidi e prodotti a base di arachidi</b>	N	N
<b>Soia e prodotti a base di soia</b>	N	N
<b>Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)</b>	Y	Y
<b>Frutta a guscio</b> (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noi pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland, noce di cocco) e <b>prodotti derivati</b>	N	Y
<b>Sedano e prodotti a base di sedano</b>	N	N
<b>Senape e prodotti a base di senape</b>	N	N
<b>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</b>	N	N
<b>Anidride solforosa e solfiti</b> in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espresso come SO <sub>2</sub>	N	N
<b>Lupino e prodotti a base di lupino</b>	N	N
<b>Molluschi e prodotti a base di molluschi</b>	N	N

Il presidente  
Marco Prandi**Consorzio Vacche Rosse** Soc. Coop. Agr.Sede Legale Via F.lli Rosselli 41/2 - 42123 Reggio Emilia (RE)  
Iscr. Reg. Imprese di RE n. 21040 R.E.A. n. 187610 - Part. IVA 01463760353  
Tel. 0522 294655 - fax 0522 326402 - e-mail info@consorziovaccherosse.it