



DEFINITION DU PRODUIT

Dénomination légale de vente :

Beurre doux

Description du produit :

Produit laitier de type émulsion solide principalement du type eau dans la matière grasse, dont les composants sont d'origine laitière et ont subi une pasteurisation. Ce beurre peut avoir été congelé ou être produit à partir de beurre congelé

Ingrédients :

BEURRE

Contient les allergènes : Lait

Convient aux végétariens : Oui

Pays de transformation : France

Origine du lait : France

Type de lait : Lait de vache conventionnel

- N'est pas soumis aux exigences d'étiquetage OGM décrites dans les Règlements (CE) N°1829/2003 et 1830/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22/09/03

- N'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé

- Micropolluants : conforme à la réglementation européenne en vigueur en ce qui concerne le plomb, les dioxines et PCB, l'aflatoxine M1, les pesticides organochlorés et organophosphorés, les résidus vétérinaires.

Site(s) de production :

Certifications	Marque d'identification
IFS,BRC	FR 85.019.001 CE
ISO 14001,IFS	FR 35.051.001 CE

Langues affichées sur l'emballage : Français

Mentions supplémentaires :

Ne pas recongeler un produit décongelé

82% de matières grasses

Code nomenclature douanière : 0405101190

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

CRITÈRES	CIBLE	LIMITES ACCEPTABLES
CHIMIQUES :		
Matière grasse	>82 %	≥82 %
Humidité	<16 %	≤16 %
Matière sèche non grasse	<2 %	≤2 %
pH	<6	≤6
MICROBIOLOGIQUES :		
-		
Critères de sécurité :		
Listeria monocytogenes	Abs ds 25g UFC/g	Abs ds 25g UFC/g
Critères d'hygiène :		
Escherichia coli	<10 UFC/g	<100 UFC/g

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100g	%AR*
Energie	3061.0 kJ/ 744.0 kcal	36%
Matières grasses	82.0g	117%
dont acides gras saturés	57.0g	285%
Glucides	0.9g	0%
dont sucres	0.9g	1%
Protéines	0.7g	1%
Sel	0.05g	1%

*Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ / 2000kcal)

Teneur en sel due exclusivement à la présence naturelle de sodium

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect	Couleur jaune paille, homogène
Texture	Lisse et fondante
Goût	Frais, franc et typique
Odeur	Franche et typique

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Durée de vie :

DDM : 70 jours à l'emballage (attention cette date n'est pas une garantie client), sous la forme « A consommer de préférence avant le ».

Conditions de conservation :

Température de conservation avant ouverture : +2°C / +8°C

Conditions de conservation après ouverture/ décongélation : Le produit se conserve entre 2°C et 8°C

Unité

Nature des emballages	Alu / PE / ingraissable
Forme	
Longueur (en mm)	110
Largeur (en mm)	60
Hauteur (en mm)	40
Poids net (en g)	250
Poids emb.individuel moyen (en g)	3
Poids brut moyen (en g)	253
Nb pièces / unité	1

Unité logistique (Colis)

Nb unités / UL	40
Marquage colis	Quantième de production, DDM
Longueur UL (en mm)	328
Largeur UL (en mm)	233
Hauteur UL (en mm)	162
Volume UL (en dm3)	12.381
Poids net UL (en kg)	10
Poids emb. colis moyen (en kg)	0.29
Poids brut UL moyen (en kg)	10.41

Palettisation

Type de palette	PALETTE EUROPE 80*120
Matériau palette	Bois
Marquage palette	Code produit + intitulé, N° palette, Quantième de production
Nb UL / couche	10
Nb de couche / palette	7
Nb UL / palette	70
Nb unités / palette	2 800
Longueur palette (en cm)	120
Largeur palette (en cm)	80
Hauteur palette (en cm)	130.5
Volume total palette (en m3)	
Poids net / palette (en kg)	700
Poids brut / palette moyen (en kg)	753
Palette Gerbable	Non

EAN 13 : 3274060035006

DUN 14 : 03274063500327

La responsabilité d'EURIAL ne saurait être recherchée en cas de conditions d'entreposage, stockage, manipulation, commercialisation ou utilisation du produit, contraires aux instructions figurant sur la présente fiche technique et/ou aux usages de la profession et/ou aux réglementations applicables.