



Beurre doux rouleau 1kg Ligueil C10kg

Code article : 32370010



Version 8.0 du 08/11/2024

DEFINITION DU PRODUIT

Dénomination légale de vente :

Beurre doux

Description du produit :

Le beurre fin est un beurre pasteurisé produit selon la méthode de fabrication « Nizo ». C'est un procédé de barattage en continu d'une crème après une étape de maturation physique. Le beurre subit ensuite une phase de malaxage pendant laquelle des ferments lactiques sélectionnés sont incorporés pour ajuster le pH et son arôme

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

Langues affichées sur l'emballage : Français

Mentions supplémentaires :

82% de matières grasses

Code nomenclature douanière : 0405101990

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	Non détectée dans 25 g	Non détectée dans 25 g
Critères d'hygiène :		
Coliformes 30°C	<100 UFC/g	≤100 UFC/g
Levures et moisissures	<100 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
Odeur	Franche et typique
Texture	Lisse et fondante
Goût	Frais, franc 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	Papier alu / PE
Forme	
Longueur (en mm)	250
Largeur (en mm)	75
Hauteur (en mm)	75
Poids net (en g)	1 000
Poids emb.individuel moyen (en g)	7
Poids brut moyen (en g)	1 007
Nb pièces / unité	1

Unité logistique (Colis)

Nb unités / UL	10
Marquage colis	Intitulé, Quantième de production
Longueur UL (en mm)	386
Largeur UL (en mm)	266
Hauteur UL (en mm)	146
Volume UL (en dm3)	14.991
Poids net UL (en kg)	10
Poids emb. colis moyen (en kg)	0.28
Poids brut UL moyen (en kg)	10.35

Palettisation

Type de palette	PALETTE EUROPE 80*120
Matériau palette	Bois
Marquage palette	Code Produit, Quantième de production, N° ligne de production
Nb UL / couche	9
Nb de couche / palette	6
Nb UL / palette	50
Nb unités / palette	500
Longueur palette (en cm)	120
Largeur palette (en cm)	80
Hauteur palette (en cm)	103
Volume total palette (en m3)	
Poids net / palette (en kg)	500
Poids brut / palette moyen (en kg)	532
Palette Gerbable	Non

EAN 13 : 3274060032357
DUN 14 : 03274063235328

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.