

BEURRE EN COUPELLES

EAN 54 200532 0766 2

FICHE TECHNIQUE – 03/04/2024

Ingrédients : BEURRE (lait, ferments lactiques: Lactococcus lactis & Leuconostoc mesenteroides)

Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeurs nutritionnelles	3058 kJ 744 kcal
Glucides	0,6 g
- Dont sucres	0,6 g
Matières grasses	82 g
- Dont acides gras saturés	50 g
Protéines	0,6 g
Sel	0 g

Liste d'allergènes

+ = présent

- = absent

? = contamination croisée possible

Gluten	-
Crustacés	-
Œufs	-
Poisson	-
Arachides	-
Soja	-
Lait (y compris le lactose)	+
Fruits à coque	-
Céleri	-
Moutarde	-
Graines de sésame	-
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO ₂	-
Lupin	-
Mollusques	-

BEURRE EN COUPELLES

EAN 54 200532 0766 2

FICHE TECHNIQUE – 03/04/2024

Informations générales

Beurre lactique obtenu à partir de 100% de crème de vache pasteurisée (min. 72°C pendant 15 secondes) et d'origine belge et de pays membres de l'UE. La sélection et l'agrégation de nos matières premières sont établies sur base de leur qualité organoleptique et sur les exigences envers nos fournisseurs concernant leurs certifications qualité (GFSI) garantissant la légalité, l'authenticité, la sécurité alimentaire du produit fini envers tout consommateur et pour toute utilisation.

Dénomination légale	Beurre
Description produit	Beurre doux pasteurisé
Origine	Belge / UE
Poids net	100x8 g

Informations organoleptiques

Couleur	Jaune homogène
Odeur	Butyrique
Goût	Frais, saveur agréable
Texture	Homogène

Conditions de conservation

90 jours au frais entre 2-6°C et 18 mois congelé à max -18°C

Déclaration sur le produit

Agriculture biologique

Non applicable

OGM

Le produit ne contient pas de matières premières génétiquement modifiées ou issues d'OGM.

BEURRE EN COUPELLES

EAN 54 200532 0766 2

FICHE TECHNIQUE – 03/04/2024

Ionisation/radiation

Le produit ne contient pas de matières premières soumis à un traitement de radiation ou d'ionisation.

Contaminants

Respect de la législation en matière de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires : Règlement (CE) N°915/2023

Pesticides

Respect de la législation relative aux résidus de pesticides dans les denrées alimentaires : Règlement (CE) N°396/2005

Paramètres physico-chimiques

Humidité(%)	Max 16
Matière sèche non grasse (%)	1,5
Matière grasse (%)	82,1
sel (%)	0,0
ph	4,5 – 5,5

Valeurs microbiologiques

	Cible	tolérance	Date limite d'utilisation optimale
Levures	≤ 100 CFU/g	≤ 3000 CFU/g	300000 CFU/g
Moisissures	≤ 10 CFU/g	≤ 300 CFU/g	no visible mould formation
Enterobacteriaceae	< 10 CFU/g	n=5; c=2; m=10 UFC/g; M=100 UFC/g	n=5; c=2; m=10 UFC/g; M=100 UFC/g
E.coli	< 10 CFU/g		
Staph. coagulase +	< 100 CFU/g	≤ 3000 CFU/g	100
Bacillus cereus	< 100 CFU/g	≤ 3000 CFU/g	100000 UFC/g
Listéria monocytogenes	Non détecté dans 25 g		
Salmonella spp.	Non détecté dans 25 g		

BEURRE EN COUPELLES

EAN 54 200532 0766 2

FICHE TECHNIQUE – 03/04/2024

Système de traçabilité

Définition du lot

Numéro de lot: XLYYMMJJ X= numéro de machine utilisée L= lot YY= Derniers chiffres de l'année de production MM= Mois de production DD= Jour de production Exemple : un produit fabriqué le 6- 07-22 sur la machine n°9 aura le numéro de lot 9L220706

Données d'emballage

En plus du numéro de lot, vous trouverez le DDM du produit et, le cas échéant, la date de production.

Données d'étiquetage des cartons

Présence du nom ERP de l'article, de son numéro de lot, de sa date de production, de son DDM et du code EAN 128 fourni. Le cas échéant, il y a des informations obligatoires sur l'étiquette en fonction du pays de destination du produit.