

BEURRE EN ROULEAU AU FLEUR DE SEL 250 G

EAN 54 20053 2068 49

FICHE TECHNIQUE – 31/05/2023

Ingrédients : BEURRE 80.5% mg (matière grasse du lait de vache, eau du lait de vache, matière sèche non grasse du lait de vache, ferments lactiques : +/- 0.5%), sel 1.5%

Composition du beurre :

Matière grasse du lait : minimum 82% sur la fraction beurre,

eau du lait : maximum 16%

matière sèche non grasse du lait (caséine + lactose) :

maximum 2%

Ferments lactiques (culture, permeat et distillat lactique) : +/-0.50%

Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeurs nutritionnelles	3004 kJ 731 kcal
Glucides	1 g
- Dont sucres	1 g
Matières grasses	80,5 g
- Dont acides gras saturés	55 g
Protéines	1 g
Sel	1,5 g

Liste d'allergènes

+ = présent

- = absent

? = contamination croisée possible

Gluten	-
Crustacés	-
Œufs	-
Poisson	-
Arachides	-
Soja	-
Lait (y compris le lactose)	+
Fruits à coque	-
Céleri	-

BEURRE EN ROULEAU AU FLEUR DE SEL 250 G

EAN 54 20053 2068 49

FICHE TECHNIQUE – 31/05/2023

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	-

Description du produit

Beurre 80.5% mg : émulsion de type eau dans graisse obtenue par barattage de la crème pasteurisée du lait de vache, sel 1.5%

Poids net

250g e

Origine

Europe

Possibilité d'autres origines selon les exigences du client ou suite à un manque de matière première sur le marché européen.

Traitement

Homogénéisation, texturation, salage, conditionnement.

Absence d'ionisation suivant la directive 1999/2/CEE du 22/02/99.

Le fournisseur garantit que le(s) produit(s) ne contient pas d'ingrédient(s) qui est (sont) radié(s).

Utilisation

Ménagère – Collectivité – Cuisson.

Conditionnement

20 x 250 g logés dans 1 boîte carton

128 cartons / Euro Palette (8 couches de 16 cartons)

Euro Palette : 640 kg

Poids Brut Palette : 680 kg

BEURRE EN ROULEAU AU FLEUR DE SEL 250 G
EAN 54 20053 2068 49
FICHE TECHNIQUE – 31/05/2023

Spécifications chimique

Matières grasses laiteries : minimum 82%
Humidité : maximum 16%
Matière sèche non grasse : maximum 2%
Acide gras libre : maximum 0,35%
pH : entre 4.8 et 5.5

Spécifications microbiologiques

E-Coli : maximum 10/g dont 2 résultats sur 5 compris entre 10 et 100 g
ISO11866-3

Salmonella : absence dans 25 g
FIL 93B/ISO 6785

Listéria monocytogène : absence dans 25 g
Afnor brd 7/4-9/98

Phosphatase : négative (sauf si peroxydase négative)
MS00193

Staphylococcus aureus : <100/g (= non détectable)
FIL 145

Caractéristiques organoleptiques

Goût : goût franc et pur de beurre sans odeur étrangère.
Couleur : jaune clair

Transport

*Par camion de la firme certifié FRC ou FNA à maximum 7°C

*En container REEFER 20' ou HIGH CUBE REEFER 40' sur bateau en froid positif (max 7°C) ou négatif suivant les exigences du client.

*Par camion du client : suivant son propre plan qualité.

BEURRE EN ROULEAU AU FLEUR DE SEL 250 G

EAN 54 20053 2068 49

FICHE TECHNIQUE – 31/05/2023

*Impérativement à -18°C pour les DLC excédant 90 jours (sauf accord express avec le client)

Stockage

*A maximum 7°C et dans les délais autorisés par la DLC.

*Impérativement à -18°C pour les DLC excédant 90 jours (sauf accord express avec le client)

Date de limite de consommation

DLUO : inscrite sur chaque UVC et Carton

Durée : suivant nos standards entre 69 et 90 jours

Sauf demande spécifique ou exportation de congelé (directe ou indirecte) de 71 jours à 2 année sous la responsabilité du client. Le cas échéant, l'importateur informera ses distributeurs que le beurre doit être utilisé par le consommateur final dans les 30 jours de la décongélation et ne peut pas être recongelé.

Codes

Code Lot : sur chaque UVC

Code DLUO : jj.mm.aa

Conseil d'utilisation

Tartinable entre 16 et 18°C. Sortir le beurre du réfrigérateur ½ h avant le repas.

Convient pour accompagner le pain, pour cuire et faire de la pâtisserie.

Déclaration OGM

Sur base des déclarations des fournisseurs sous-traitants, nous déclarons par la présente que cet article ne contient pas d'ingrédients provenant d'OGM tels que visés dans le 'Règlement (CE) 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés'. Par conséquent, le produit ne doit pas être étiqueté comme provenant d'OGM.

BEURRE EN ROULEAU AU FLEUR DE SEL 250 G
EAN 54 20053 2068 49
FICHE TECHNIQUE – 31/05/2023

Autres

Absence d'OGM suivant la directive 2007/68/CE