

BEURRE EN ROULEAU 250 G

EAN 54 20053 205 996

FICHE TECHNIQUE – 31/05/2023

Ingrédients : BEURRE 82% mg : matière grasse du lait de vache, eau du lait de vache, matière sèche non grasse du lait de vache, ferments lactiques : +/- 0.5%.

Composition :

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	3060 kJ 744 kcal
Glucides	0,5 g
- Dont sucres	0,5 g
Matières grasses	82 g
- Dont acides gras saturés	60 g
Protéines	1 g
Sel	0 g

BEURRE EN ROULEAU 250 G

EAN 54 20053 205 996

FICHE TECHNIQUE – 31/05/2023

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	-

Poids net

250 g 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, conditionnement.

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

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

BEURRE EN ROULEAU 250 G
EAN 54 20053 205 996
FICHE TECHNIQUE – 31/05/2023

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

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 25g
Afnor brd 7/4-9/98

Phosphatase : négative (sauf si peroxydase négative)
MS00193

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

BEURRE EN ROULEAU 250 G

EAN 54 20053 205 996

FICHE TECHNIQUE – 31/05/2023

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.

*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 ans 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 frigo ½ h avant le repas.

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

BEURRE EN ROULEAU 250 G
EAN 54 20053 205 996
FICHE TECHNIQUE – 31/05/2023

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.

Autres

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