

FICHE TECHNIQUE : BEURRE PASTEURISÉ 82% MG - 25KG

COMPOSITION

Crème de lait pasteurisée, ferments

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES MOYENNES

Valeur énergétique pour 100g	748 kcal/ 3077 KJ
Matières grasses	≥82,0 g
Dont acides gras saturés	59g
Glucides	0,8g
Dont sucres	< 0,5g
Protéines	0,7g
Sel	0,01g
Teneur en eau	≤ 16 %
Acidité oléique	≤ 0,35%
Indice de peroxyde (meq d'O2/kg)	≤ 0,3

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore totale (ufc/g)	<3000
Coliformes totaux (ufc/g)	<10
Levures – moisissures (ufc/g)	<100
Listeria (/25g)	Absence
Salmonelles (/25g)	Absence

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Goût	Caractéristique, pur
Couleur	Jaune homogène
Texture	Homogène et lisse

DONNEES LOGISTIQUES

Conditionnement	Carton * 25kg	Carton* 25kg
Nb cubes / palette	40	32
Nb cubes / couche	8	8
Nb couches	5	4
Dimension palette (L*I*h)	1200x800x1431	1200x800x1178
Poids net (kg)	1000 kg	800 kg
Poids brut (kg)	1037 kg	837 kg
Type palette	Europe 80 x 120	Europe 80 x 120

CONDITIONNEMENT

Primaire	Sache de polyéthylène bleu
Secondaire	Caisse carton 25kg (possibilité décartonné)
	Intercalaire carton
	387 mm x 281mm x 246 mm

Cette fiche commerciale ne remplace pas notre cahier des charges CC0502



DESCRIPTION LEGALE

Beurre pasteurisé 82% de matière grasse

ORIGINE

Origine UE ou FR
Beurre fabriqué en France

ESTAMPILLE SANITAIRE



CODE EMBALLEURS

EMB 80001 C

CONSERVATION

Conservation possible à -18°C
Après décongélation,
conserver réfrigéré à +6°C
maximum
DDM : 120 jours date de
fabrication à 6°C maximum
Après ouverture de
l'emballage : maintenir le
produit à l'abri de la lumière et
l'utiliser rapidement

CERTIFICATS

Produits non soumis à
l'étiquetage OGM.
Produit non ionisé et ne
contenant pas d'ingrédient
ionisé
Produit conforme à la
réglementation Européenne en
vigueur.

ALLERGENE

Lait (lactose et protéines de
lait)