



Beurre extra fin, 82% de matières grasses. Un beurre gastronomique, de qualité régulière et avec un bon goût de beurre frais et crémeux.

<b>Dénomination légale</b>	<b>Beurre extra-fin 82% de matières grasses</b>
<b>N° agrément sanitaire</b>	FR 29 232 091 CE (QUIMPER)
<b>Certification usine</b>	IFS
<b>Ingrédients</b>	<b>Beurre (lait</b> origine France)
<b>Allergènes</b>	Lait, produits laitiers et ses dérivés
<b>OGM</b>	Produit conventionnel. Non soumis à étiquetage OGM d'après règlements CE 1829 et 1830/2003
<b>Ionisation</b>	Aucun ingrédient, additif et produit fini n'a subi de traitement d'ionisation
<b>Contaminants chimiques</b>	Conformes aux normes européennes en vigueur
<b>Conservation</b>	A conserver à +6°C maximum
<b>DDM**</b>	75 jours

### Données Qualité

#### Caractéristiques microbiologiques

	Cible	Tolérance
<i>Salmonelles spp</i>	non détectée dans 25 g	
<i>Listeria monocytogenes</i>	non détectée dans 25 g	
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	<10	
Levures/Moisissures (UFC/g)	≤100	≤1000
Entérobactéries (UFC/g)	≤100	≤1000

#### Caractéristiques physicochimiques

Humidité (%)	≤ 16
Matière sèche non grasse (%)	≤ 2
Matière grasse butyrique (%)	≥ 82
Acide Oléique (%)	≤ 0,35
pH	4,7 à 5,5

#### Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Jaune
Texture	Franc
Goût	Absence d'odeur étrangère

### Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 10,0 g
Energie (kJ)	3056	305,6
Energie (kcal)	743	74,3
Matières grasses (g)	82	8,2
dont acides gras saturés (g)	55	5,5
Glucides (g)	0,6	0,1
dont sucres (g)	0,6	0,1
Protéines (g)	0,7	0,1
Sel (g)	0,04	0,0

#### Informations additionnelles

### Données Logistiques

	UC	UL	Palette
Code EAN	3700342303308	13700342303305	53700342303303
Poids net (kg)	1	10	720
Poids brut (kg)	1,02	10,201	760
Dimensions (mm)	335x70x70	150x253x370	1200x800x1356

Palettisation	
UL/couche	9
Couches/palette	8
UL/Palette	72

\* DDM: Date de Durabilité Minimale

**Code 082010**