Beurre doux d'incorporation 82% MG
Candia Professionnel - Rouleau 1 kg

Beurre doux d'incorporation, 82% de matières grasses, multifonction pour des cuissons et incorporations parfaites.

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

Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques

	Cible	Tolérance
Salmonelles spp	non détectée dans 25 g	
Listeria monocytogenes	non détectée dans 25 g	
***Staphylococcus coagulase+* (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 et frais
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	3700342303490	13700342303497	53700342303495
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 / ** Selon plan à 3 classes*

Code 082012

05/01/2022

EA - 325 520 450 RCS ANNECY - Document non contractu