



Beurre doux d'incorporation coloré, 82% de matières grasses, pour pâtes levées et pâtes jaunes.

Dénomination légale	Beurre doux 82% de matières grasses
N° agrément sanitaire	FR 29 232 091 CE (QUIMPER)
Certification usine	IFS
Ingrédients	Beurre (lait origine UE 14) , colorant : bêta-carotène
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
<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	Orangé
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	Palettisation	
Code EAN	3700342317152	13700342317159	53700342317157	UL/couche	9
Poids net (kg)	1	10	720	Couches/palette	8
Poids brut (kg)	1,02	10,201	760	UL/Palette	72
Dimensions (mm)	335x70x70	150x253x370	1200x800x1356		

* DDM: Date de Durabilité Minimale / ** Selon plan à 3 classes

Code 082036