



Beurre léger tartinable, doux, 40% de matières grasses, idéal pour les sandwichs et canapés.

| | |
|-------------------------------|--|
| Dénomination légale | Beurre léger 40% de matières grasses |
| N° agrément sanitaire | FR 63 113 051 CE (Clermont-Ferrand) |
| Certification usine | IFS |
| Ingrédients | Eau, matière grasse laitière (lait origine UE 14), amidon modifié, émulsifiants : Mono et diglycéride d'acides gras, polyricinoléate de polyglycérol, sel (0,5 %), conservateur : sorbate de potassium, correcteur d'acidité : acide citrique, arôme (lait), 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 +2°C +6°C. Ne pas congeler. |
| DDM* | 67 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 | |
| Entérobactéries** (UFC/g) | <10 | ≤100 |

Caractéristiques physicochimiques

| | |
|------------------------------|---------|
| Humidité (%) | 52 à 58 |
| Matière sèche non grasse (%) | 4 à 8 |
| Matière grasse butyrique (%) | 39 à 41 |
| pH | 5 à 5,8 |

Caractéristiques organoleptiques

| | |
|---------|---------------------------|
| Aspect | Lisse |
| Texture | Facile à tartiner |
| Goût | Frais |
| Odeur | Absence d'odeur étrangère |

Données Nutritionnelles

| | /100g | /portion 10,0 g |
|------------------------------|-------|-----------------|
| Energie (kJ) | 1562 | 156,2 |
| Energie (kcal) | 379 | 37,9 |
| Matières grasses (g) | 40 | 4,0 |
| dont acides gras saturés (g) | 27 | 2,7 |
| Glucides (g) | 4,5 | 0,5 |
| dont sucres (g) | 0,3 | 0,03 |
| Protéines (g) | 0,3 | 0,0 |
| Sel (g) | 0,55 | 0,1 |

Informations additionnelles

Données Logistiques

| | UC | UL | Palette |
|-----------------|---------------|----------------|----------------|
| Code EAN | 3700342354423 | 13700342354420 | 53700342354428 |
| Poids net (kg) | 1 | 6 | 720 |
| Poids brut (kg) | 1,053 | 6,318 | 760 |
| Dimensions (mm) | 192x125x74 | 150x200x405 | 1200X800X1500 |

| Palettisation | |
|-----------------|-----|
| UL/couche | 12 |
| Couches/palette | 9 |
| UL/Palette | 108 |

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

Code 082125