



Beurre léger demi-sel tartinable, 40% de matières grasses, idéal pour les sandwichs.

Dénomination légale	Beurre léger demi sel 40% de matière grasse.
N° agrément sanitaire	FR 63 113 051 CE (CLERMONT-FERRAND)
Certification usine	IFS
Ingrédients	Eau, matière grasse laitière (lait origine UE 14), amidon modifié, sel (0,5%), émulsifiants E471, E476, conservateurs : 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 entre +2°C et +6°C
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	
<i>Levures/Moisissures (UFC/g)</i>	<10	≤100

Caractéristiques physicochimiques

Humidité (%)	50 à 56
Matière sèche non grasse (%)	5 à 9
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
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	27	2,7
Glucides (g)	4,5	0,5
<i>dont sucres (g)</i>	0,3	0,03
Protéines (g)	0,3	0,03
Sel (g)	1,9	0,2

Informations additionnelles

Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	3700342355697	13700342355694	53700342355692	UL/couche	12
Poids net (kg)	1	6	648	Couches/palette	9
Poids brut (kg)	1,05	6,32	707,36	UL/Palette	108
Dimensions (mm)	192x125x74	150x200x405	1200x800x1500		

* DDM: Date de Durabilité Minimale

Code 082139