



Beurre extra tourage été, 82% de matières grasses, idéal pour viennoiseries et pâtes feuilletées. Avec un point de fusion adapté à chaque saison, une plasticité et fermeté optimale toute l'année.

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)
Caractéristiques	Cible taux de solide à 10°C : 57-59% (tolérance ± 1%)
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			Caractéristiques physicochimiques	
	Cible	Tolérance		
<i>Salmonelles spp</i>	non détectée dans 25 g		Humidité (%)	≤ 16
<i>Listeria monocytogenes</i>	non détectée dans 25 g		Matière sèche non grasse (%)	≤ 2
<i>Staphylococcus coagulase+ (UFC/g)</i>	<10		Matière grasse butyrique (%)	≥ 82
Levures/Moisissures (UFC/g)	≤100	≤1000	Acide Oléique (%)	≤ 0,35
Entérobactéries (UFC/g)	≤100	≤1000	pH	4,7 à 5,5

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Jaune
Goût	Franc
Odeur	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
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	55	5,5
Glucides (g)	0,6	0,1
<i>dont sucres (g)</i>	0,6	0,1
Protéines (g)	0,7	0,1
Sel (g)	0,04	0,004

Informations additionnelles

Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	3700342358100	13700342358107	53700342358105	UL/couche	12
Poids net (kg)	1	10	720	Couches/palette	6
Poids brut (kg)	1,04	10,654	792.110	UL/Palette	72
Dimensions (mm)	300x177x20	105x328x400	1200x800x1422		

* DDM: Date de Durabilité Minimale

Code 082165