



Beurre doux 82% de matières grasses,  
en portion individuelle de 10g.

<b>Dénomination légale</b>	<b>Beurre doux 82% de matières grasses</b>
<b>N° agrément sanitaire</b>	FR 63 113 051 CE (Clermont-Ferrand)
<b>Certification usine</b>	IFS
<b>Ingrédients</b>	<b>Beurre (lait origine France)</b>
<b>Allergènes</b>	Lait, produits laitiers et ses dérivés
<b>OGM</b>	Produit conventionnel. Non soumis à étiquetage OGM d'après règlements CE 1829 et 1830/2003
<b>Ionisation</b>	Aucun ingrédient, additif et produit fini n'a subi de traitement d'ionisation
<b>Contaminants chimiques</b>	Conformes aux normes européennes en vigueur
<b>Conservation</b>	A conserver à +6°C maximum
<b>DDM*</b>	90 jours

### Données Qualité

#### Caractéristiques microbiologiques

	Cible	Tolérance
<b>Salmonelles spp</b>	non détectée dans 25 g	
<b>Listeria monocytogenes</b>	non détectée dans 25 g	
<b>Staphylococcus coagulase+ (UFC/g)</b>	<10	
<b>Levures/Moisissures (UFC/g)</b>	≤100	≤1000
<b>Entérobactéries (UFC/g)</b>	≤100	≤1000

#### Caractéristiques physicochimiques

<b>Humidité (%)</b>	≤ 16
<b>Matière sèche non grasse (%)</b>	≤ 2
<b>Matière grasse butyrique (%)</b>	≥ 82
<b>Acide Oléique (%)</b>	≤ 0,35
<b>pH</b>	4,7 à 5,5

#### Caractéristiques organoleptiques

<b>Aspect</b>	Jaune
<b>Goût</b>	Franc
<b>Odeur</b>	Absence d'odeur étrangère

### Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 10,0 g
<b>Energie (kJ)</b>	3056	305,6
<b>Energie (kcal)</b>	743	74,3
<b>Matières grasses (g)</b>	82	8,2
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	55	5,5
<b>Glucides (g)</b>	0,6	0,1
<i>dont sucres (g)</i>	0,6	0,1
<b>Protéines (g)</b>	0,7	0,1
<b>Sel (g)</b>	0,04	0,004

#### Informations additionnelles

### Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation
<b>Code EAN</b>	3700342338270	13700342338277	53700342338275	<b>UL/couche</b> 12
<b>Poids net (kg)</b>	1	6	576	<b>Couches/palette</b> 8
<b>Poids brut (kg)</b>	1,1	6,7	621,44	<b>UL/Palette</b> 96
<b>Dimensions (mm)</b>	206x166x47	140x206x333	1200x800x1286	

\* DDM: Date de Durabilité Minimale

**Code 082173**