



Beurre doux, 82% de matières grasses issu de l'agriculture biologique. Un beurre éthique et responsable:

- . Modèle coopératif solidaire
- . Engagé pour le bien-être animal
- . Lait de qualité 100% Français
- . Encouragement et soutien l'installation de jeunes agriculteurs

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>Dénomination légale</b>    | <b>Beurre doux 82% de matières grasses issu de l'agriculture biologique</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) issu de l'agriculture biologique</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 entre +2°C et +6°C   |
| <b>DDM*</b>                   | 75 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 et frais            |
| <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>        | 3700342358056 | 13700342358053 | 53700342358051 | <b>UL/couche</b>       | 10  |
| <b>Poids net (kg)</b>  | 0,25          | 5              | 750            | <b>Couches/palette</b> | 15  |
| <b>Poids brut (kg)</b> | 0,253         | 5,204          | 805,57         | <b>UL/Palette</b>      | 150 |
| <b>Dimensions (mm)</b> | 108x63x39     | 333x231x87     | 1200x800x1455  |                        |     |

\* DDM: Date de Durabilité Minimale

\*\*\*\*EGALIM: Loi du 30.10.2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous

**Code 082181**