

	SPECIFICATIONS	Réf : DC CM 25
	BEURRE DOUX ET DEMI-SEL	IR : 9 Le 18/02/22

Ce document reste valide tant qu'une nouvelle version (IR supérieur) ne vous a pas été présentée.

Caractéristiques générales :

Dénomination légale de vente	<i>Beurre doux / Beurre demi-sel</i>
Origine géographique	<i>UE ou France selon cahier des charges clients</i>
Lieu de conditionnement	<i>Phalempin (59)</i>
Code sanitaire	<i>FR 59.462.030 CE</i>
Ingrédient (beurre doux)	<i>Beurre (crème de lait pasteurisé, ferments lactiques)</i>
Ingrédients (beurre demi-sel)	<i>Beurre (crème de lait pasteurisé, ferments lactiques), sel (1,8%)</i>
Allergènes	<i>Contient du lait et des produits à base de lait (y compris le lactose)</i>
OGM	<i>Absence</i>
Ionisation	<i>Aucun traitement</i>
Contaminants	<i>Conforme à la réglementation</i>
Poids net	<i>250 g, 500 g ou 1 kg</i>
Durée de vie à réception	<i>45 jours minimum (si frais)</i>
Durée de vie totale (DDM)	<i>90 jours (si frais) / 12 mois (si congelé)</i>
Température de livraison	<i>Entre 0°C et + 6°C (si frais) / -18°C (si congelé)</i>
Température de conservation	<i>+ 8 °C maximum (si frais) / -18°C (si congelé)</i>

Caractéristiques physico-chimiques :

	Cibles pour le beurre doux	Cibles pour le beurre demi-sel	Méthodes
Teneur en eau /100 g	<i>16 g maxi</i>		NF EN ISO 3727 – 1
Teneur en matières grasses / 100 g	<i>82 g mini</i>	<i>80 g mini</i>	NF EN ISO 3727 – 2
Teneur en matières sèches non grasses / 100 g	<i>2 g maxi</i>		NF EN ISO 3727 – 3
Teneur en sel / 100 g	<i>0,3 g maxi</i>	<i>1,8 g</i>	ISO 1738
Acidité oléique	<i>0,35 % maxi</i>		NF EN ISO 660

Caractéristiques microbiologiques :

	Cibles	Tolérances	Réf. /Norme
Salmonella spp	<i>Non détecté dans 25 g</i>	<i>Non détecté dans 25 g</i>	MSR validée selon ISO 16140
Listeria monocytogènes	<i>Non détecté dans 25 g</i>	<i>Non détecté dans 25 g</i>	BIO 12/14-04/05

Caractéristiques organoleptiques :

Aspect	<i>Coloration homogène</i>
Odeur	<i>Fine, fraîche, bien perceptible</i>
Couleur	<i>Jaune</i>
Texture	<i>Facile à tartiner</i>
Goût	<i>Frais, saveur agréable</i>

Caractéristiques nutritionnelles :

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g		
	Pour le beurre doux	Pour le beurre demi-sel
Energie	<i>3098 kJ / 753 kcal</i>	<i>3056 kJ / 743 kcal</i>
Matières grasses	<i>83 g</i>	<i>82 g</i>
dont acides gras saturés	<i>57 g</i>	<i>57 g</i>
Glucides	<i>0,9 g</i>	<i>0,7 g</i>
dont sucres	<i>0,6 g</i>	<i>0,7 g</i>
Protéines	<i>0,7 g</i>	<i>0,6 g</i>
Sel	<i>0,05 g</i>	<i>1,8 g</i>

	SPECIFICATIONS	Réf : DC CM 25
	BEURRE DOUX ET DEMI-SEL	IR : 9 Le 18/02/22

Conditionnements :

	Dimensions	Plaquette 250 g 108 x 63 x 39 mm	Plaquette 500 g 148 x 78 x 46 mm	Moulé 250 g 115 x 55 x 45mm	Moulé 500 g 150 x 75 x 55 mm	Rouleau 1 kg 250 x 70 x 70 mm
EMBALLAGE PRIMAIRE	1/ PEHD	X	X	X	X	X
	2/ Aluminisé / papier ingraissable	X	X			
	3/ Aluminisé / polypropylène	X	X			
	Identification UVC	DDM (JJ/MM/AA) + Quantième de production + lettre + heure	DDM (MM/JJ/AA) + Quantième de production + lettre + heure	DDM (JJ/MM/AA)+ Quantième de production + heure	DDM (JJ/MM/AA)+ Quantième de production + heure	DDM (JJ/MM/AA)+ Quantième de production + heure
EMBALLAGE SECONDAIRE	Dimensions ext. (en mm)	10kg : 335 X 225 X 155 5 kg : 333 X 227 X 80	412 X 316 X 104	309 X 243 X 98	409 X 296 X 111	10 kg : 378 X 253 X 145 5 kg : 378 X 253 X 79
	Type d'emballage	Carton PAV ou Carton Libre service ouvert	Carton PAV	Carton PAV	Carton PAV ou Carton Libre service ouvert	Carton PAV
	Poids Net Poids Brut	10 kg ou 5 kg PAV 10 kg : 10.30 kg CRT 5 kg : 5,19 kg LS 10 kg : 10.25 kg	10 kg 10.33 kg	5 kg 5.20 kg	10 kg PAV : 10.35 kg LS : 10.30 kg	10 kg 10.30 kg 5 kg 5.25 kg
	Nombre d'UVC	PAV et LS 10 kg : 40 CRT 5 kg : 20	20	20	20	10 kg : 10 5 kg : 5
	Identification colis	Etiquette (Absence d'identification colis pour Envia)	Etiquette	Etiquette	Etiquette (Absence d'identification colis pour Envia)	Jet d'encre ou étiquette
	Message	Marque + colisage + DDM (JJ/MM/AA) + quantième + numéro de cartons + heure + code GSI-128 (NB : absence de code GSI - 128 si gencod UVC à 8 chiffres)	Marque + colisage + DDM (JJ/MM/AA)+ quantième + numéro de carton + heure + code GSI- 128 (NB : absence de code GSI - 128 si gencod UVC à 8 chiffres)	Marque + colisage + DDM (JJ/MM/AA)+ quantième + numéro de carton + heure + code GSI- 128 (NB : absence de code GSI - 128 si gencod UVC à 8 chiffres)	Marque + colisage + DDM (JJ/MM/AA)+ quantième + numéro de carton + heure + code GSI-128 (NB : absence de code GSI - 128 si gencod UVC à 8 chiffres)	Marque + colisage + DDM (JJ/MM/AA)+ quantième + numéro de carton + heure
PALETTISATION	Type palette Taille palette (en mm) Poids palette	Europe 800 X 1200 25 kg	Europe 800x1200 25 kg	Europe 800X 1200 25 kg	Europe 800 X 1200 25 kg	Europe 800 X 1200 25 kg
	Nombre de couches	LS et 10 kg : 9 5 kg : 16	12	16	12	10 kg : 9 5 kg : 18
	Nombre de cartons par couche	10 kg : 10 LS et 5 kg : 11	6	10	6	10 kg : 9 5 kg : 9
	Hauteur palette (palette incluse 15 cm)	10 kg : 155 cm 5 kg : 143 cm	140 cm	172 cm	148 cm	10 kg : 145 cm 5 kg : 160 cm
	Poids Net	PAV 10 kg : 900 kg CRT 5 kg : 880 kg LS 10 kg : 990 kg	720 kg	800 kg	720 kg	10 kg : 810 kg 5 kg : 810 kg
	Poids Brut	PAV 10 kg : 952 kg CRT 5 kg : 938 kg LS 10 kg : 1040 kg	770 kg	857 kg	PAV : 770 kg LS : 767 kg	10 kg : 860 kg 5 kg : 875 kg
	Protection	Film étirable + coiffe	Film étirable + coiffe	Film étirable + coiffe	Film étirable + coiffe	Film étirable + coiffe