



## BEUR DX LIGU RL1K C10K

Code article : 32370010



Version 6.0 du 25/05/2022

### DEFINITION DU PRODUIT

**Dénomination légale de vente :**

Beurre doux

**Description du produit :**

Le beurre fin est un beurre pasteurisé produit selon la méthode de fabrication « Nizo ». C'est un procédé de barattage en continu d'une crème après une étape de maturation physique. Le beurre subit ensuite une phase de malaxage pendant laquelle des ferments lactiques sélectionnés sont incorporés pour ajuster le pH et son arôme

**Ingrédients :**

CRÈME pasteurisée, ferments lactiques (dont LAIT)

**Contient les allergènes :** Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)

**Convient aux végétariens :** Oui

**Pays de transformation :** France

**Origine du lait :** France

**Type de lait :** Lait de vache conventionnel

- N'est pas soumis aux exigences d'étiquetage OGM décrites dans les Règlements (CE) N°1829/2003 et 1830/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22/09/03

- N'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé

- Micropolluants : conforme à la réglementation européenne en vigueur en ce qui concerne le plomb, les dioxines et PCB, l'aflatoxine M1, les pesticides organochlorés et organophosphorés, les résidus vétérinaires.

**Site(s) de production :**

**Certifications**

IFS

**Marque d'identification**

FR 85.019.001 CE

**Langues affichées sur l'emballage :** Français

**Code nomenclature douanière :** 0405101990

## CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

CRITÈRES	CIBLE	LIMITES ACCEPTABLES
<b>CHIMIQUES :</b>		
Matière grasse	>82 %	≥82 %
Humidité	<16 %	≤16 %
Matière sèche non grasse	<2 %	≤2 %
pH	<6	<6
<b>MICROBIOLOGIQUES :</b>		
<b>Critères de sécurité :</b>		
Listeria monocytogenes	Non détectée dans 25 g	Non détectée dans 25 g
<b>Critères d'hygiène :</b>		
Coliformes 30°C	<100 UFC/g	≤100 UFC/g
Levures et moisissures	<100 UFC/g	≤100 UFC/g

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100g	%AR*
<b>Energie</b>	3061 kJ/ 744 kcal	36%
<b>Matières grasses</b>	82g	117%
dont acides gras saturés	57g	285%
<b>Glucides</b>	0.9g	0%
dont sucres	0.9 g	1%
<b>Protéines</b>	0.7g	1%
<b>Sel</b>	0.05g	1%

\*Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ / 2000kcal)

Teneur en sel due exclusivement à la présence naturelle de sodium

## CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

<b>Aspect</b>	Couleur jaune paille, homogène
<b>Odeur</b>	Franche et typique
<b>Texture</b>	Lisse et fondante
<b>Goût</b>	Frais, franc et typique

## CARACTERISTIQUES PRODUIT

### Durée de vie :

**DDM :** 70 jours à l'emballage (attention cette date n'est pas une garantie client), sous la forme « A consommer de préférence avant le ».\_

### Conditions de conservation :

**Température de conservation avant ouverture :** +2°C / +8°C

**Conditions de conservation après ouverture/ décongélation :** Le produit se conserve entre 2°C et 8°C

**DONNEES LOGISTIQUES****Unité**

<b>Nature des emballages</b>	Papier alu / PE
<b>Forme</b>	
<b>Longueur (en mm)</b>	250
<b>Largeur (en mm)</b>	75
<b>Hauteur (en mm)</b>	75
<b>Poids net (en g)</b>	1 000
<b>Poids emb.individuel moyen (en g)</b>	7
<b>Poids brut moyen (en g)</b>	1 007
<b>Nb pièces / unité</b>	1

**Unité logistique (Colis)**

<b>Nb unités / UL</b>	10
<b>Marquage colis</b>	Intitulé, Quantième de production
<b>Longueur UL (en mm)</b>	386
<b>Largeur UL (en mm)</b>	266
<b>Hauteur UL (en mm)</b>	146
<b>Volume UL (en dm3)</b>	14,991
<b>Poids net UL (en kg)</b>	10
<b>Poids emb. colis moyen (en kg)</b>	0,28
<b>Poids brut UL moyen (en kg)</b>	10,35

**Palettisation**

<b>Type de palette</b>	PALETTE EUROPE 80*120
<b>Matériau palette</b>	Bois
<b>Marquage palette</b>	Code Produit, Quantième de production, N° ligne de production
<b>Nb UL / couche</b>	9
<b>Nb de couche / palette</b>	6
<b>Nb UL / palette</b>	50
<b>Nb unités / palette</b>	500
<b>Longueur palette (en cm)</b>	120
<b>Largeur palette (en cm)</b>	80
<b>Hauteur palette (en cm)</b>	103
<b>Volume total palette (en m3)</b>	
<b>Poids net / palette (en kg)</b>	500
<b>Poids brut / palette moyen (en kg)</b>	532
<b>Palette Gerbable</b>	Non

**EAN 13 :** 3274060032357**DUN 14 :** 03274063235328

*La responsabilité d'EURIAL ne saurait être recherchée en cas de conditions d'entreposage, stockage, manipulation, commercialisation ou utilisation du produit, contraires aux instructions figurant sur la présente fiche technique et/ou aux usages de la profession et/ou aux réglementations applicables.*