



FICHE TECHNIQUE PRODUIT  
**B.MOTTE 5 KG DOUX**  
 Code article **3266015**

Date : 27/01/2022  
 Mise à jour : 6  
 Réf : 6.2.1  
 Page : 1/1

### Fournisseur

BRIOIS SAS  
 ZI de l'Alouette  
 Rue François Jacob  
 62800 LIEVIN

Tél. : 03.21.44.60.00  
 Fax : 03.21.44.34.35

Estampille sanitaire :

FR  
 62 510 102  
 CE

[www.briois.fr](http://www.briois.fr)

### Ingrédients

Beurre (lait)

### Informations nutritionnelles

(Valeur moyenne pour 100g)

|                          |           |         |
|--------------------------|-----------|---------|
| Énergie                  | 744 Kcal  | 3061 Kj |
| Matières grasses         | 82 g      |         |
| dont acides gras saturés | 55,4g     |         |
| Glucides                 | 0,9 g     |         |
| dont sucres              | 0,83 g    |         |
| Protéines                | 0,7 g     |         |
| Sel                      | 0,03 g    |         |
| Vitamines                | A, D et E |         |

### Durée de vie et conservation

DDM : 67 jours à partir de la date de production à +6°C max

### Utilisation du produit

Le beurre est à consommer en l'état ou chauffé lors d'opération de cuisson. Il ne doit pas être exposé à la chaleur ni à la lumière pendant une longue période (utilisation fautive).

### Aspect législatif

- Les beurres ne sont pas composés ou issus d'ingrédients génétiquement modifiés. Ils ne sont donc pas soumis à l'étiquetage conformément au règlement relatif à l'étiquetage des OGM (Règlement n° 1829/2003 et n° 1830/2003)
- Produit non ionisé.
- Contaminants et résidus de pesticides: conforme aux normes européennes (règlement n°1881/2006 et n° 396/2005)
- Les beurres sont issus du lait et contiennent donc des protéines du lait et du lactose (allergènes du lait). La dénomination "beurre" fait référence à ces allergènes.
- Conforme au règlement UE n°1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

### Caractéristiques

| Bactériologiques            |                  | Chimiques                     | Organoleptiques                                     |
|-----------------------------|------------------|-------------------------------|---|
| <b>Critères de sécurité</b> |                  | Matière sèche non grasse ≤ 2% | Aspect, couleur : homogène, de jaune paille à crème |
| Salmonelle                  | Absence dans 25g | Matière grasse ≥ 82%          | Texture : homogène                                  |
| Listeria                    | Absence dans 25g | Eau ≤ 16%                     | Goût : franc, neutre à légèrement acide             |
|                             |                  | pH < 5,20                     | Odeur : frais, neutre                               |
| <b>Critère d'hygiène</b>    |                  | Acide Oléique < 0,33          |   |
| Coliformes                  | < 100 ufc/g      |                               |   |

### Emballage

Matériaux Emballage Primaire : poche plastique bleue  
 Matériaux Emballage Secondaire : Carton fermé

### Conditionnement

| Colis                         |                        |                       | Palette                      |                            |                   |                             |                      |
|-------------------------------|------------------------|-----------------------|------------------------------|----------------------------|-------------------|-----------------------------|----------------------|
| Dimensions produit (mm)       | Nombre d'UVC par colis | Poids colis           | Dimensions palette (cm)      | Nombre de colis par couche | Nombre de couches | Nombre de colis par palette | Poids Palette        |
| L : 225<br>l : 170<br>h : 160 | 1                      | <b>Net : 5,00 kg</b>  | L : 120<br>l : 80<br>h : 143 | 19                         | 8                 | 152                         | <b>Net : 760 kg</b>  |
|                               |                        | <b>Brut : 5,10 kg</b> |                              |                            |                   |                             | <b>Brut : 796 kg</b> |