



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Beurre doux à 82% de matière grasse

**Descriptif produit :** Frais. Colis de 40 pièces.

**Conservation :** Frais, +0 A +6°C

**Etat de préparation :** Pasteurisé, Prêt à l'emploi

**Conditionnement :** Colis de 40.000 Plaque de 0.250 kg

**Catégorie « Le lait à l'école » :** Non concerné

**Liste des ingrédients :** Beurre (LAIT) pasteurisé

| Ingrédients principaux / primaires | Origines(**)   |
|------------------------------------|--|
| beurre                             | France, Union Europ., Allemagne, Belgique, Danemark, Espagne, Finlande, Irlande, Luxembourg, Pays-Bas, Pologne, Portugal, Royaume-Uni, Rép. tchèque, Suède |

\*\* Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 59, 59, 62, 92]

**N° d'agrément :** FR 59.462.030 CE, FR 62.510.102 CE, FR 59 462 030 C

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 90

c.2.2

Allergènes majeurs : Lait

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Labels : NA

Bio AB :

Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 04051011 - Beurre naturel, d'une teneur en poids de matières grasses  $\geq 80\%$  mais  $\leq 85\%$ , en emballages immédiats d'un contenu net  $\leq 1$  kg (sauf beurre déshydraté et ghee)

| Paramètre physique-chimique | Valeur                  | Paramètre physique-chimique | Valeur                |
|-----------------------------|-------------------------|-----------------------------|-----------------------|
| Humidité                    | 16 % (Inferieur à 16%)  | Matière sèche non grasse    | 2 g/100g (2% maximum) |
| Teneur MG lactique          | 82 g/100g (82% maximum) |                             |                       |

## Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : Non concerné

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur jusqu'à la DLC / DDM

Mise en œuvre : Produit prêt à l'emploi

## Informations nutritionnelles

| Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g |      |                            |                                    |                    |                       |                  |                     |                             |
|--|------|----------------------------|------------------------------------|--------------------|-----------------------|------------------|---------------------|-----------------------------|
| Energie                                    |      | Matières grasses<br>(en g) | Dont acides gras saturés<br>(en g) | Glucides<br>(en g) | Dont sucres<br>(en g) | Fibres<br>(en g) | Protéines<br>(en g) | Equivalent en sel<br>(en g) |
| kJ   | kcal |                            |                                    |                    |                       |                  |                     |                             |
| 3,061                                      | 744  | 82                         | 56                                 | 1                  | 0.7                   | 0.01             | 0.6                 | 0.03                        |

Vitamines : Calcium (mg) : 17.08 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.01

Type de matières grasses : Beurre

Catégorie GEMRCN : 27 - Aide culinaire

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

**c.2.2**

les

| Unité          | Poids net<br>(kg) | Poids brut<br>(kg) | Nb d'UQB | Unité Quantité<br>de Base | Nb de<br>colis par<br>unité | Dimensions<br>en mm (PxlxH) | EAN/GTIN       |
|----------------|-------------------|--------------------|----------|---------------------------|-----------------------------|-----------------------------|----------------|
| Boite          | 0.25              | 0                  | 1        | Plaque                    |                             |                             |                |
| Couche         | 110               | 0                  | 440      | Plaque                    | 11                          |                             |                |
| Colis          | 10                | 10.08              | 40       | Plaque                    |                             | 320x220x160                 | 13061432116428 |
| Palette        | 880               | 0                  | 3520     | Plaque                    | 88                          | 1200x800x950                | 23061432116425 |
| Plaque         | 0.25              | 0.252              | 1        | Plaque                    |                             |                             | 3061432116421  |
| Pièce unitaire | 0.25              | 0                  | 1        | Plaque                    |                             |                             | 3061432116421  |