



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Beurre
- Descriptif produit :** Frais. Origine France. Carton de 10 pièces, soit 10 kg.
- Conservation :** Frais, +2 À +8°C
- Etat de préparation :** Pasteurisé, Prêt à l'emploi
- Conditionnement :** Colis de 10.000 Plaque de 1.000 kg
- Liste des ingrédients :** Ingrédients : Beurre (LAIT) (crème origine France)

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
crème	France

** 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) : 35]
- N° d'agrément :** FR 35.239.005 CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 70
- Allergènes majeurs :** Lait
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Pur beurre, Sans

c.2.3

polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : 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 ≤ 1 kg (sauf beurre déshydraté et ghee)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	245 mm	Hauteur de l'unité de consommation	67 mm
Largeur de l'unité de consommation	67 mm		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver entre 0-8°C

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 (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
3,063	745	82	57	1	1	0	0.7	0.03

Vitamines : Calcium (mg) : 0.0 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

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Palette	810	865	810	Plaque	81	1200x800x1540	03428209383958
Couche	90	0	90	Plaque	9		
Colis	10	10.3	10	Plaque		388x261x155	03428201383956
Plaque	1	1	1	Plaque			3428200383957
Pièce unitaire	1	1.005	1	Plaque		235x75x75	3428200383957