



BEURRE PLAQUE 2 KG AOP DOUX DECONGELE
Beurre doux pasteurisé décongelé
Appellation d'Origine Protégée Beurre Charentes-Poitou



FT E-154

Date : 01/10/2024

Indice : E

Code article : **201904**

EAN Produit :

319 924 201 904 2

DEFINITION DU PRODUIT

DÉNOMINATION LÉGALE DE VENTE : Beurre doux pasteurisé décongelé

DESCRIPTION : Beurre de tourage issu de crème de lait de vache pasteurisée maturée à basse température

POIDS NET À L'EMBALLAGE* (g) : 2000

INGRÉDIENTS : Crème pasteurisée issue de lait de vache , ferments lactiques



ORIGINE DU LAIT : France

AUXILIAIRE TECHNOLOGIQUE : /

ALLERGÈNES : Allergènes selon règlement 1169/2011 du 25 octobre 2011 : Lait et produit à base de lait y compris lactose

MARQUE D'IDENTIFICATION : FR 79-109-001 CE

CODE DOUANIER : 04051019

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

MICROBIOLOGIQUE

Listeria Monocytogène

Cible

Abs / 25g

PHYSICO-CHIMIQUE

pH

≤6

Phosphatase

Négative

Humidité

14%

ORGANOLEPTIQUE

Aspect : Couleur jaune pâle

Goût : Goût franc de crème

Texture : Fine et malléable

VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g de produit fini :

Energie	3119 kJ 759 Kcal
Matières Grasses dont acide gras saturés	84 g 59 g
Glucides dont sucres	0,5 g 0,5 g
Protéines	0,6 g
Sel	0,03 g

Nous garantissons les caractéristiques ci-dessus pour nos produits conservés dans leur emballage d'origine

Laiterie Terre de Sèvre – 5 avenue de Niort – 79370 Celles sur Belle

Plus d'information au 05.49.32.89.09 ou par fax au 05.49.32.89.00 ou email contact@laiterieterradesevre.com

Pour toute commande : commandes@laiterieterradesevre.com

page 1 sur 2



BEURRE PLAQUE 2 KG AOP DOUX DECONGELE
Beurre doux pasteurisé décongelé
Appellation d'Origine Protégée Beurre Charentes-Poitou



FT E-154

Date : 01/10/2024

Indice : E

Code article : **201904**

EAN Produit :

319 924 201 904 2

CONSERVATION

DATE DE DURABILITÉ MINIMALE DDM :

18 mois après la date de fabrication à -18°C et 90 jours après la date de décongélation (voir sur le carton) entre +2 et +6°C.

GARANTIE CLIENT* : 30 jours

*Quantième(Q) DDM - Q réception

STOCKAGE ET TRANSPORT : Congelé : A transporter et à conserver à -18°C.

Réfrigéré : A transporter et à conserver entre +2°C et +6°C.

USAGE

DISTRIBUTION : Distribué aux industriels. Livré directement à l'utilisateur (Restauration hors foyer).

USAGES : Décongélation entre +2°C et +6°C. Pour un carton de 5 plaques de beurre non ouvert, compter 3 jours pour une décongélation complète. En cuisine et pâtisserie. Eviter une cuisson à feu trop vif.

REGIMES ALIMENTAIRES : Convient au régime végétarien ? Oui

Consommation possible par les jeunes enfants, les femmes enceintes, les personnes âgées de plus de 80 ans et les personnes immunodéprimées ou ayant une pathologie sévère sous-jacente.

CONDITIONNEMENT & PALETTISATION

UVC	Emballage primaire	Complexe papier		
	Dimensions (mm)	380 x 285 x 20		
	Poids net (g)	2000,0 g		
	Poids brut (g)	2029 g		
COLIS	EAN colis	2 319 924 201 904 6		
	Nombres d'UVC	5		
	Type de colis	Carton fermé		
	Poids net (kg)	10,1		
	Poids brut (kg)	10,4		
	Dimensions (mm)	395 x 295 x 130		
PALETTE	Type de palette	Europe		
	Nombre de colis / couche	6		
	Nombre de couches	8+2 cartons au dessus		
	Nombres de colis / palette	50		
	Nombre d'UVC / palette	250		
	Hauteur de palette (cm)	132		
	Poids net palette (kg)	500		
	Poids brut palette (kg)	545		
AUTRE		Filmage en croisé uniquement		

GARANTIES QUALITE

TRAÇABILITÉ : Date de fabrication et numéro de lot sur chaque unité. DDM congelé et date de décongélation si concerné sur chaque colis.

OGM : Lait issu d'animaux nourris sans OGM (<0,9%). Ce produit ne nécessite pas d'étiquetage spécifique indiquant la présence d'OGM selon les règlements communautaires 1829/2003 et 1830/2003.

IONISATION : Ce produit n'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédients ionisés.

ÉTIQUETAGE DÉCLARÉ EN LANGUES : Française, Anglaise, Néerlandaise, Allemande et Espagnole.

L'étiquetage est conforme au règlement européen 1169/2011 Information Consommateur du 25/10/2011

Cette fiche technique est valable pour un produit standard