



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
Descriptif produit :	Frais. Coffret de 125 pièces.
Conservation :	Frais, +0 À +8°C
Etat de préparation :	Pasteurisé, Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 6.000 Coffret de 1.000 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	Ingrédients : Beurre (LAIT).

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France, Italie

** 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) : 50]
N° d'agrément :	FR 50.256.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	41
Allergènes majeurs :	Lait
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Pur beurre, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers :	Sans gluten, Sans porc, Végétarien
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 04/08/2023 13:18

N° de version : 3.1

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Article : 8459

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 04051011 - Beurre naturel, d'une teneur en poids de matières grasses >= 80% mais <= 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	232 mm	Hauteur de l'unité de consommation	48 mm
Largeur de l'unité de consommation	142 mm		

Atouts

Atout : Portion individuelle idéale pour le petit-déjeuner et les repas,
Fabriqué à partir de crèmes sélectionnées, collectées dans l'ouest de la France

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	2.1	1	1	0	0.7	0.03

Vitamines : Calcium (mg) : 20.0 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

Données logistiques

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
Boite	1	0	1	Coffret			
Palette	780	916	780	Coffret	130	1200x800x1560	03155258720006
Couche	78	0	78	Coffret	13		
Pièce unitaire	0.008	0	0.01	Coffret			
Colis	6	6.86	6	Coffret		287x235x140	03228021373706
Coffret	1	1.1	1	Coffret		232x142x48	3228020481082