





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Beurre doux 82% de matières grasses
Descriptif produit :	Frais. Coffret de 125 portions.
Conservation :	Frais, +0 À +6°C
Etat de préparation :	Pasteurisé, Prêt à déguster, Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 6.000 Coffret de 1.000 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	Beurre

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
BEURRE	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) : 63]
N° d'agrément :	FR 63.113.051 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	90
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, 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
Humidité	16 % (≤ 16)	Matière sèche non grasse	2 g/100g (≤ 2)
pH	4.7 (4,7 à 5,5)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver entre 0-6°C

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide/ réfrigérateur et à consommer rapidement après ouverture

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							
3,056	743	82	55	0.6	0.6	0.01	0.7	0.04

Vitamines : Calcium (mg) : 16.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.01

Type de matières grasses : Beurre, Matière grasse hydrogénée

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
Couche	72	0	72	Coffret	12		
Pièce unitaire	0.008	0	0.01	Coffret			
Colis	6	6.265	6	Coffret		320x210x135	13700342338260
Palette	576	621.44	576	Coffret	96	1200x800x1230	53700342338268
Coffret	1	1	1	Coffret		208x158x44	3700342338263
Boite	1	0	1	Coffret			