





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

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

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Beurre demi-sel 80% de matières grasses
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Origine France. Paquets de 100 pièces. Carton de 6 paquets, soit 6 kg.
<b>Conservation :</b>	Frais, +0 À +6°C
<b>Etat de préparation :</b>	Prêt à l'emploi, Prêt à déguster
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 6.000 Coffret de 1.000 kg
<b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b>	NA
<b>Liste des ingrédients :</b>	Beurre, sel

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

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 63]
<b>N° d'agrément :</b>	FR 63.113.051 CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	90
<b>Allergènes majeurs :</b>	Lait
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Pur beurre, Sans polyphosphate ajouté
<b>Régimes particuliers :</b>	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 % ( $\leq 16$ )	Matière sèche non grasse	2 g/100g ( $\leq 2$ )
Taux d'acide D-3-hydroxybutyrique	80 ( $\geq 80$ )	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							
2,982	725	80	55	0.6	0.6	0	0.7	2

**Vitamines :** Calcium (mg) : 0.0 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
Pièce unitaire	1	0	1	Coffret			
Coffret	1	1	1	Coffret			3700342338317
Couche	72	0	72	Coffret	12		
Colis	6	6.7	6	Coffret		333x206x140	13700342338314
Palette	576	643.2	576	Coffret	96	1200x800x1286	53700342338312
Boite	1	0	1	Coffret			