



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 pasteurisé 250g demi-sel
Descriptif produit : Frais. Carton de 40 pièces, soit 10 kg.
Conservation : Frais, +0° À +6°C
Etat de préparation : Prêt à l'emploi
Conditionnement : Colis de 40.000 Plaque de 0.250 kg
Catégorie « Le lait à l'école » : NA
Liste des ingrédients : Beurre (LAIT), sel

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Beurre (LAIT)	Union Europ.
Sel	Union Europ.

** 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) : 59, 62]
N° d'agrément : FR 59 462 030 C, FR 62.510.102 CE
Durée de vie totale du produit (jours) : 67
Allergènes majeurs : Lait
Traces d'allergènes : Aucune signalée
Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers : Sans porc

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
pH	5.7 (max)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver entre 0-6°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							
2,982	725	80	55	0.56	0.5	0	0.8	2.5

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

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
Colis	10	10.3	40	Plaque		303x245x160	13700342354819
Pièce unitaire	0.25	0.253	1	Plaque		113x57x37	3278310005108
Palette	880	930	3520	Plaque	88	1200x800x1430	53700342354817
Plaque	0.25	0.253	1	Plaque		113x57x37	3700342352610
Couche	110	0	440	Plaque	11		