



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 extra-fin
Descriptif produit :	Frais. Origine France. Carton de 20 plaques, soit 5 kg.
Conservation :	Frais, +2 À +6°C
Etat de préparation :	Pasteurisé
Conditionnement :	Colis de 20.000 Plaque de 0.250 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	CREME pasteurisée, ferments lactiques (dont LAIT)

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
CREME fraîche pasteurisée, FERMENTS LACTIQUES.	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) : 85]

N° d'agrément : FR 85.019.001 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 70

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 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
Matière grasse libre	82 g/100g (>82)	Humidité	16 % (<16)
Matière sèche non grasse	2 g/100g (<2)	pH	6 (<6)

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver entre 0-8°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							
3,061	744	82	57	0.9	0.9	0	0.7	0.05

Vitamines : Calcium (mg) : 17.8 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
Pièce unitaire	0.25	0.253	1	Plaque		110x60x40	3354599571005
Palette	700	741.8	2800	Plaque	140	1200x800x1360	
Couche	50	0	200	Plaque	10		
Plaque	0.25	0.253	1	Plaque		110x60x40	3354599571005
Colis	5	5.22	20	Plaque		330x235x90	03523230060585