



PassionFroid
groupe pomona

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 31/05/2021

Beurre Echiré doux AOP 20 g L'Affineur du Chef

Référence : 186 419



Ouest



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Fabriqué en baratte bois par la laiterie d'Echiré dans les Deux- Sèvres. Carton de 20 pièces, soit 400 g. Minimum de commande de 4 produits au sein de la gamme L'Affineur du Chef.
Dénomination réglementaire :	Beurre doux pasteurisé, extra-fin
Type de produit	Frais - Non portionné
Conservation	+2° À +6° C
Etat	Pasteurisé
Durée de vie	70 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 0,4 kg.
Disponibilité	Toute France
Code douanier	04051011
Estampille sanitaire	FR 79.109.001 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Atouts

Ce produit 100% Ma Région Ouest est issu du terroir local et fabriqué dans cette région

- Atouts**
- L'Affineur du Chef vous propose des produits de qualité, typiques et emblématiques de leur région d'origine, avec une histoire à raconter. Ces produits ont été sélectionnés chez des producteurs partenaires avec un Meilleur Ouvrier de France, Xavier Thuret, à leur stade d'affinage optimum.
 - Ce beurre riche en saveurs sublimerait des fromages affinés ou des fruits de mer
 - Petit conditionnement permettant une meilleure gestion des coûts et un service

Composition

Liste des ingrédients CREME pasteurisée, FERMENTS lactiques

Absence de composants spécifiques Non étiqueté OGM , Sans porc , Sans sel ajouté , Sans sucre ajouté , Sans polyphosphate ajouté , Sans alcool , Sans arête , Sans huile de palme

Liste des allergènes Lait

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Produit prêt à l'emploi

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
742	3 053	82	60	0,5	0,5	0,01	0,6	0,09
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 10 -				

Rapport P/L	0,01	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	99	Aide culinaire
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible		Non soumis à fréquence



Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques chimiques	Matière sèche non grasse	< 2%
	pH	<6%
	Phosphatase	Négative
	Humidité	<16%

Critères bactériologiques	Listeria: m = Abs/25g
	Enterotoxine: m = Abs/25g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Colis	0,4	1	Colis	291 x 246 x 23	53199242016008
Pièce unit		1	Colis		3199242016003
kg		2,5	Colis		
Couche		10	Colis		
Palette		400	Colis	1 200 x 800 x 1 090	

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.