



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 doux
Descriptif produit : Frais. Carton de 1 pièce.
Conservation : Frais, 6°C
Etat de préparation : Pasteurisé
Conditionnement : Colis de 1.000 Pièce unitaire de 5.000 kg
Catégorie « Le lait à l'école » : NA
Liste des ingrédients : BEURRE 100%

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
beurre	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) : 62]
N° d'agrément : 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, 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

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 28/11/2023 09:56

N° de version : 1.13

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 04051019 - Beurre naturel, d'une teneur en poids de matières grasses >= 80% mais <= 85% (à l'excl. des produits en emballages immédiats d'un contenu net <= 1 kg ainsi que du beurre déshydraté et du ghee)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	5.2	Humidité	16 %
Matière grasse libre	82 g/100g		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au réfrigérateur entre 6-8°C

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur jusqu'à la DLC / DDM

Mise en œuvre : S'utilise à froid comme à chaud, 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	55.4	0.9	0.83	0	0.7	0.03

Vitamines : Calcium (mg) : 17.8 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.01

Type de matières grasses : Beurre

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	5	5.18	1	Pièce unitaire			13278311150088
Colis	5	5.18	1	Pièce unitaire		307x210x102	
Couche	60	0	12	Pièce unitaire	12		
Palette	780	0	156	Pièce unitaire	156	1200x800x1470	
Plaque	5	0	1	Pièce unitaire			