

BEUR DX AOP CVTT15G 450G C1K8

Code article :



Version 8.0 du 12/07/2022

DEFINITION DU PRODUIT

Dénomination légale de vente :

Beurre Charentes-Poitou AOP doux

Description du produit :

Beurre exclusivement fabriqué à partir de lait et de crème produits dans les départements mentionnés dans la réglementation AOP Charentes-Poitou et conditionnés dans des usines de la zone pré-citée. La crème, qui ne peut être congelée, fait l'objet d'une pasteurisation et d'une maturation biologique par ensemencement de ferments lactiques sélectionnés pendant 12 heures minimum

Ingrédients :

CREME pasteurisée, ferments lactiques (dont LAIT)

Contient les allergènes : Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)

Convient aux végétariens : Oui

Pays de transformation : France

Origine du lait : France

Type de lait : Lait de vache AOP Charentes Poitou

Traitement du lait : Pasteurisé

- N'est pas soumis aux exigences d'étiquetage OGM décrites dans les Règlements (CE) N°1829/2003 et 1830/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22/09/03

- N'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé

- Micropolluants : conforme à la réglementation européenne en vigueur en ce qui concerne le plomb, les dioxines et PCB, l'aflatoxine M1, les pesticides organochlorés et organophosphorés, les résidus vétérinaires.

Site(s) de production :

Certifications

Marque d'identification

IFS

FR 79.354.001 CE

IFS ,BRC

FR 85.019.001 CE

Langues affichées sur l'emballage : Anglais, Français

Code nomenclature douanière : 0405101120

CERTIFICATIONS PRODUITS

AOP

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

CRITÈRES	CIBLE	LIMITES ACCEPTABLES
CHIMIQUES :		
Matière grasse / Poids total	>82 %	≥82 %
pH	<6	≤6
Matière sèche non grasse	<2 %	≤2 %
Humidité	<16 %	≤16 %
MICROBIOLOGIQUES :		
Critères de sécurité : Listeria monocytogenes	Non détectée dans 25 g	Non détectée dans 25 g
Critères d'hygiène : Escherichia coli	<10 UFC/g	<100 UFC/g

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100g	%AR*
Energie	3061 kJ/ 744 kcal	36%
Matières grasses	82g	117%
dont acides gras saturés	57g	285%
Glucides	0.9g	0%
dont sucres	0.9 g	1%
Protéines	0.7g	1%
Sel	0.05g	1%

*Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ / 2000kcal)

Teneur en sel due exclusivement à la présence naturelle de sodium

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect	Couleur jaune paille, homogène
Odeur	Franche et typique
Texture	Lisse et fondante
Goût	Frais, franc et typique

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Durée de vie :

DDM : 50 jours à l'emballage (attention cette date n'est pas une garantie client), sous la forme « A consommer de préférence avant le ».

Conditions de conservation :

Température de conservation avant ouverture : +2°C / +8°C

Conditions de conservation après ouverture/ décongélation : Le produit se conserve entre 2°C et 8°C

DONNEES LOGISTIQUES

Unité

Nature des emballages	Barquette et fourreau composés de pièces en Alu / PE / OPP
Forme	
Longueur (en mm)	280
Largeur (en mm)	155
Hauteur (en mm)	38
Poids net (en g)	450
Poids emb.individuel moyen (en g)	134
Poids brut moyen (en g)	584
Nb pièces / unité	30

Unité logistique (Colis)

Nb unités / UL	4
Marquage colis	EAN,Intitulé,DDM
Longueur UL (en mm)	290
Largeur UL (en mm)	163
Hauteur UL (en mm)	171
Volume UL (en dm3)	8,083
Poids net UL (en kg)	1,8
Poids emb. colis moyen (en kg)	0,63
Poids brut UL moyen (en kg)	2,966

Palettisation

Type de palette	PALETTE EUROPE 80*120
Matériau palette	Bois
Marquage palette	Intitulé,N°lot,Poids net,DDM,T° de conservation,Marque d'identification,EAN
Nb UL / couche	19
Nb de couche / palette	7
Nb UL / palette	133
Nb unités / palette	532
Longueur palette (en cm)	120
Largeur palette (en cm)	80
Hauteur palette (en cm)	135
Volume total palette (en m3)	
Poids net / palette (en kg)	239
Poids brut / palette moyen (en kg)	323
Palette Gerbable	Non

EAN 13 : 3523230032575

DUN 14 : 03523230032766

La responsabilité d'EURIAL ne saurait être recherchée en cas de conditions d'entreposage, stockage, manipulation, commercialisation ou utilisation du produit, contraires aux instructions figurant sur la présente fiche technique et/ou aux usages de la profession et/ou aux réglementations applicables.