

FICHE TECHNIQUE
BEURRE DOUX 82% MG GRANCOEUR PLAQUETTE 250G

PRODUIT

Descriptif produit	Beurre doux 82% de matières grasses
Ingrédients	<u>Beurre</u>
DDM	75 jours
Conditions de conservation	A conserver au froid, à +6°C

CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

Humidité (%)	≤ 16
Matière sèche non grasse (%)	≤ 2
Matière grasse butyrique (%)	≥ 82
Acide Oléique (%)	≤ 0,35
pH	4,7 à 5,5

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

	Cible	Tolérance
Salmonelle	Absence dans 25g	Absence dans 25g
L. mono	Absence dans 25g	Absence dans 25g
Staphylococcus Coagulase + (UFC/g)	< 10	
Levures/Moisissures (UFC/g)	≤100	≤ 1 000
Entérobactéries (UFC/g)	≤100	≤ 1 000

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect :	Jaune
Goût :	Franc

FICHE TECHNIQUE

~~BEURRE DOUX 82% MG GRANCOEUR PLAQUETTE 250G~~

Odeur:

Absence d'odeur étrangère

FICHE TECHNIQUE

BEURRE DOUX 82% MG GRANCOEUR PLAQUETTE 250G

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES POUR 100 G

Valeurs énergétiques en Kcal	743
en Kj	3056
Matières grasses en g	82
dont Acides gras saturés en g	55
Glucides en g	0,6
Dt sucres en g	0,6
Protéines en g	0,7
Sel en mg	0,04

OGM / ALLERGENES / IONISATION / CONTAMINANTS

- OGM : le produit cité en référence n'est pas concerné par l'étiquetage positif tel que défini par les règlements 1829 et 1830/2003CE

- Allergènes : allergènes majeurs au sens de la Directive CE 2000/13 modifiée.

--> Lait et produits à base de lait

- Ionisation : le produit défini par le présent document et les matières utilisées pour son élaboration n'ont subi de traitement ionisant.

- Contaminants (pesticides, métaux lourds, aflatoxine M1, dioxine) : conformes aux normes européennes en vigueur.