Fiche technique

Beurre 82% MG Bretagne
Candia Professional Plaque 1Kg

Présentation



Le beurre de Bretagne Candia Professional est fabriqué en France à partir de crèmes sélectionnées et selon un savoir-faire qui lui garantit un bon goût de beurre traditionnel.

Applications



La texture et le bon goût de ce beurre sont particulièrement adaptés à la fabrication de pâtisseries, biscuits et brioches.

Avantages



- Goût et odeur d'un beurre authentique
- Apporte un gout frais et raffiné aux préparations après cuisson.

Conditionnement

Unité élémentaire	Conditionnement	Code produit	Palette	Poids net palette
Beurre 82% MG Bretagne Candia Professional Plaque 1kg	Carton de 10 plaques Poids net : 10kg	**1038116**	Palette EUROPE 100x120 (traitée INMP15) 9 cartons x 11 couches 99 cartons par palette	990 kg

Siège social : 200-216 rue Raymond Losserand, 75014 Paris
Adresse postale : 200-216 rue Raymond Losserand, 75680 Paris Cedex 14
Tél. : +33 (0)1 44 10 90 10 - Fax : +33 (0)1 44 10 46 59 - www.candia.fr

SASU au capital de 80 540 557,50 € - N° Siret 352 014 955 00392 – Code APE 1051A
RCS Paris 352 014 955 N° TVA Intracommunautaire FR 57 352 014 955

Une société du Groupe coopératif SODIAAL

Fiche technique

Beurre 82% MG Bretagne
Candia Professional Plaque 1Kg

Dénomination légale :

Beurre doux 82% de matière grasse

Absence de stabilisants et de conservateurs conformément à la réglementation en vigueur.

Origine lait : France (Bretagne)

Valeurs nutritionnelles :
(Valeurs indicatives moyennes pour 100g issues de la table CIQUAL en vigueur et/ou analyses)

Energie: 3056 kJ (743 kcal)

Matières grasses: 82g

dont acides gras saturés: 55g

Glucides: 0.6g

dont sucres : 0.6g

Protéines: 0.7g

Sel : 0.04g

DDM (Date de Durabilité Minimale) & Conditions de stockage :

DDM du beurre congelé* en stockage à -18°C : 18 mois.

Après décongélation, le produit doit être conservé à +6°C maxi et sa DDM est de 90 jours à partir de la date de sortie de congélation.

*Le beurre est mis en congélation dans les 7 jours après la date de fabrication qui elle est mentionnée via le quantième de production.

À conserver à la température de stockage préconisée, à l'abri de la lumière, dans son emballage d'origine.

Pour conserver le goût et la fraîcheur du beurre, suivre une rotation rapide des stocks.

Marquage :

N° de lot, quantième de fabrication, DDM

Réglementation :

CANDIA garantit la conformité de ses produits à la réglementation en vigueur.

Le client doit vérifier la conformité de l'usage du produit aux normes en vigueur.

N° agrément sanitaire usine CANDIA :

FR 29 232 091 CE (Usine de QUIMPER)

Caractéristiques Physico-chimiques :

Humidité: ≤16%

Non gras: ≤2%

Matière grasse: ≥82%

Acidité oléique: ≤0,35%

pH: 4,7 à 5,5

Caractéristiques microbiologiques :

Ce produit est conforme au règlement en vigueur.

Les caractéristiques bactériologiques répondent à un plan à 3 classes:

Entérobactéries: m=100 M=10m ; n=5 et c=2

Levures/moisissures: m=100 M=10m ; n=5 et c=2

Germes pathogènes :

Salmonelles: absence dans 25 g

Listeria monocytogenes: absence dans 25 g

Staphylocoque à coagulase +: < 10/g

Caractéristiques organoleptiques :

Goût: franc et frais

Odeur: absence d'odeur étrangère

Couleur: jaune

Contaminants/OGM/Allergènes/Ionisation :

Contaminants: conformes aux normes européennes.

OGM: produit conventionnel. Non soumis à étiquetage OGM d'après règlements en vigueur.

Ionisation: aucun ingrédient, additif et produit fini n'a subi de traitement d'ionisation.

Allergènes: lait.

Siège social : 200-216 rue Raymond Losserand, 75014 Paris
Adresse postale : 200-216 rue Raymond Losserand, 75680 Paris Cedex 14
Tél. : +33 (0)1 44 10 90 10 - Fax : +33 (0)1 44 10 46 59 - www.candia.fr
SASU au capital de 80 540 557,50 € - N° Siret 352 014 955 00392 – Code APE 1051A
RCS Paris 352 014 955 N° TVA Intracommunautaire FR 57 352 014 955

Une société du Groupe coopératif SODIAAL