Fiche Technique

BEURRE 82% MG INCORPORATION 25KG CP



Présentation

Le Beurre 82%MG Candia Pro est fabriqué directement et exclusivement à partir de matières premières laitières sélectionnées.

Applications

Particulièrement adapté pour l'incorporation dans les pâtes, pour toutes sortes de préparations culinaires en boulangerie, pâtisserie, biscuiterie.



Avantages

- Un beurre de grande qualité gustative : le goût, l'odeur et la saveur d'un beurre frais
- Une incorporation facile dans vos préparations

Beurre 82% MG

Beurre 82% MG	Block 25KG	BEUR 82 INC 25KG CP Code : 1579402

Données logistiques

Unité élémentaire	Type palette	Dimensions palette	Nombre de block par palette	Nombre de couches par palette	Poids net palette
BLOCK 25KG	Palette EUROP bois échangeable	80x120	40	5	1000 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 INCORPORATION 25KG CP

Dénomination légale :

Beurre doux 82 % de matière grasse

Ingrédients :

Crème, ferments lactiques.

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

Origine lait : France

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 : 12 mois

Après décongélation, le produit doit être conservé à +6°C maxi et sa DDM est de 75 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

N° agrément sanitaire usine CANDIA :

FR 63 113 051 CE (Usine de CLERMONT FERRAND)

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.

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 CE 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 CE 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