*Fiche Technique*

# BEURRE 82% MG GOURMET CP 500G

## *Une crème 100% française*




- Une crème produite à partir de lait 100% français provenant de nos éleveurs passionnés, garantissant ainsi une grande qualité et une traçabilité complète.
- Un beurre fabriqué directement à partir de crème sélectionnée et d'une technologie de pointe à Clermont Ferrand, une région réputée pour la richesse de son terroir

## *Un goût laitier emblématique*

- Une crème sélectionnée et un ferment unique garantissant un laitier frais et singulier

## *Une texture optimale*

Une texture souple non friable tout au long de l'année, un outil fiable au quotidien :

- Ne se casse pas à la coupe : souple, parfait pour une utilisation en tranches
- Texture onctueuse et légèrement moelleuse : facile à travailler, fondante en bouche
- Idéal pour la pâtisserie, la boulangerie, la cuisine et en consommation à crue : un beurre, plusieurs utilisations

## *Données logistiques*

| Unité élémentaire | Colisage | Code produit | Type palette | Poids net palette |
|---|---|---|---|---|
| 500G | Carton<br>10 KG | **1582302** | Palette 80x120 Europe EPAL (NIMP15)<br>8 cartons X 11 couches<br>88 cartons / palette | 880 KG |

MàJ/ Update : 20/08/2025

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 GOURMET CP 500G

**Dénomination légale :**

Beurre doux 82 % de matière grasse

**Ingrédients :**

Crème (**lait**), ferments lactiques (Lactococcus lactis subsp. lactis, Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis, Lactococcus cremoris).

*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

**Protéines:** 0.7g

**Matières grasses:** 82g

**Glucides:** 0.6g

**Sodium**: 16mg

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

Ce produit peut être conservé 1 an à compter de la date de fabrication, entre -18°C et -12°C*.

*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 Européenne en vigueur.

Le client doit vérifier la conformité de l'usage du produit aux normes en vigueur dans le pays de commercialisation

**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

**Listéria monocytogenes:** absence dans 25 g

**Staphylocoque à coagulase +:** < 10/g

**Caractéristiques organoleptiques :**

**Goût:** franc

**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