Fiche Technique

BEURRE 82% MG DOUX
Micropains 10G

Présentation



Le beurre 82% Candia Professional fabriqué exclusivement à partir de lait 100% français se présente dans un format 10g idéal pour les moments de repas.

Application

- A tartiner sur du pain
- Pour accompagner un repas
- Idéal pour les moments de repas (hôtels, restaurants, buffets, voyages)

Avantages

Une portion individuelle de 10g généreuse, pratique et facile à tartiner
Fabriqué en France à partir de lait 100% français collecté chez les éleveurs passionnés de Sodiaal

Micropain 82% MG

Beurre 82% MG — **Micropain 10G** — **BEURRE 82 DOUX 10G**
Code : 1595700

Données logistiques

Unité élémentaire	Colisage	Type palette	Dimensions palette	Nombre de cartons par palette	Nombre de couches par palette	Poids net palette
Etuis de 100 micropains de 10g	**Carton de 6 étuis** **Poids net : 6 kg**	**Palette Europe-NIMP15** **80x120**	**80x120**	**96**	**8**	**576 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 DOUX
Micropains 10G

Dénomination légale :

Beurre doux pasteurisé 82% de matière grasse

Ingrédients :

Crème (**lait**), ferments lactiques (**lait**)

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

Origine : 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 : 1 ans.

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

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 63.113.051 CE (Usine de CLERMONT)

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=3

Germes pathogènes :

Salmonelles : absence dans 25 g

***Listeria 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