



FICHE TECHNIQUE	FT
Beurre ½ sel 250g	fév - 25
	Page 1/1

Composition

Ingrédients :	%
Crème pasteurisé :	95,07
Ferments :	3
Sel :	1,93
Origine : France	
Conditions de stockage : A conserver entre +4 à 6]	
DDM : 120 jours à date de conditionnement	
Allergènes : Lait, lactose/matière première	

Caractéristiques Microbiologiques

Salmonella spp/25g :	Non détecté
Critères hygiène :	Limites
Coliformes 30°C/g :	< 10
Flore contaminante 30°C :	< 500
Levures/g :	< 100
Moisissures/g :	< 100

Caractéristiques Physico-chimiques

Humidité (%) :	< 16
pH :	4,4 – 5,6
Acidité oléique (%) :	< 0,320
Poids (g) :	250

INFORMATIONS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES

VALEUR ENERGETIQUE (KJ / Kcal)	3042Kj/727Kcal
Matières grasses (g) :	80
Dont AGS (g) :	59
Glucides (g) :	1,0
Dont sucres (g) :	< 0,5
Protéines (g) :	0,7
Sel (g) :	1,6

Conditionnement/Emballage

Papier aluminium brillant ciré
Carton de 20 ou 40 uvc

Données Complémentaires

Nomenclature douanière : 0405 10 11

N° agrément : FR 37 269 031 CE

O.G.M : Non

Ionisant : Absence de traitement ionisant.