



22/04/2015

PUR NATUR BEURE BARATTE SALE 200G (PAR KILO)

ART.nr. 403



DESCRIPTION DU PRODUIT

Le beurre de baratte bio salé à la fleur de sel est fabriqué selon la méthode traditionnelle et contient un taux de matière grasse de 81 %.

Après la maturation de la crème le beurre est fraîchement baratté chaque jour dans des barattes traditionnelles, comme autrefois.

Outre sa structure cristalline fine la fleur de sel a également un goût doux et salin. Disponible en conditionnement pratique de 200g.

INGRÉDIENTS

Crème*, **lait** en poudre maigre*, ferments lactiques, sel.

* issus de l'agriculture biologique

UE agriculture

contrôle BE-BIO-02

PAG 1/4

Pur Natur nv ■ Hoogstraat 25 ■ B-9770 Kruishoutem

T. +32 (0)9 333 93 99 ■ F. +32 (0)9 333 93 94

sales@purnatur.be ■ www.purnatur.be

Versie 2



22/04/2015

PUR NATUR BEURE BARATTE SALE 200G (PAR KILO)

ART.nr. 403

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (par 100 g)

énergie (kcal)	734
énergie (kJ)	3019
lipides	81 g
dont saturés	53 g
glucides	0,5 g
dont sucres	0,5 g
protéines	0,8 g
sel	1,2 g

ALLERGÈNES

- absence + présent

- Arachides et produits à base d'arachides
- Oeufs et produits à base d'oeufs
- Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées), et produits à base de ces céréales
- Lupin et dérivés
- + Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
- Moutarde et produits à base de moutarde
- Crustacés et produits à base de crustacés
- Fruits à coque, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland et produits à base de ces fruits
- Céleri et produits à base de céleri
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- Soja et produits à base de soja

PAG 2/4

Pur Natur nv ■ Hoogstraat 25 ■ B-9770 Kruishoutem

T. +32 (0)9 333 93 99 ■ F. +32 (0)9 333 93 94

sales@purnatur.be ■ www.purnatur.be

Versie 2



22/04/2015

PUR NATUR BEURE BARATTE SALE 200G (PAR KILO)

ART.nr. 403

- Poissons et produits à base de poissons
- Mollusques et dérivés
- Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimées en SO₂

ASPECT ORGANOLEPTIQUE

goût	sans influences étrangères
odeur	sans influences étrangères
aspect visuelle	sans influences étrangères

QUALITÉ MICROBIOLOGIQUE

enterobactériaceae (VRBG, 30°C, 24h)	à date de production	< 10/g
	à DLC	10/g
levures (YGC, 25°C, 72h)	à date de production	< 100/g
	à DLC	100/g
moisissures (YGC, 25°C, 72h)	à date de production	< 10/g
	à DLC	10/g

GARANTIE 'BIOLOGIQUE'

Voir certificat de conformité Integra

PAG 3/4

Pur Natur nv ■ Hoogstraat 25 ■ B-9770 Kruishoutem

T. +32 (0)9 333 93 99 ■ F. +32 (0)9 333 93 94

sales@purnatur.be ■ www.purnatur.be

Versie 2



22/04/2015

PUR NATUR BEURE BARATTE SALE 200G (PAR KILO)

ART.nr. 403

CONSERVATION

Conservation	max 7°C
DLC	Jour de conditionnement + 90 jours

DÉCLARATION OGM

Déclaration OGM	Le produit n'est pas soumis aux règlements EU1829/2003 et EU1830/2003 concernant les produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'OGM
-----------------	--

EMBALLAGE & ÉTIQUETTE

	Unité	Carton
Largeur (cm)	9,9	22,3
Profondeur (cm)	7,2	12,5
Hauteur (cm)	3	15,9
Diamètre (cm)		-
Poids net (kg)	0,2	3,2
Poids brut (kg)	0,255	4,2346
Code EAN	5412971004034	5412971904037
Numéro intracommunautaire	04051011	-

PALETTISATION

nombre de pièces par carton	16	Sorte de palette	EURO
cartons par plateaux	26	Poids palette	0
nombre de pièces par palette	3328	Type de conditionnement	
plateaux par palette	8		

PAG 4/4

Pur Natur nv ■ Hoogstraat 25 ■ B-9770 Kruishoutem

T. +32 (0)9 333 93 99 ■ F. +32 (0)9 333 93 94

sales@purnatur.be ■ www.purnatur.be

Versie 2