



DESCRIPTION DU PRODUIT

Le beurre de baratte salé est fabriqué de manière traditionnelle et contient 81% de matière grasse. Après que la crème est arrivée à maturité le beurre est fraîchement baratté chaque jour dans des barattes traditionnelles. Le beurre résulte d'une crème issue de la région ardennaise. et bénéficie de l'appellation d'origine protégé « Beurre d'Ardenne ». Disponible en emballage pratique de 250g.

INGRÉDIENTS












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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (par 100 g)

énergie (kcal)	734
énergie (kJ)	3019
lipides	81,0 g
dont saturés	53,0 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

- 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 visuel	sans influences étrangères

QUALITÉ MICROBIOLOGIQUE

enterobactériaceae (VRBL, 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

CONSERVATION

Conservation	max 7°C
DLC	Jour de conditionnement + 90 jours
	Après ouverture se conserve max. 3 semaines au réfrigérateur

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 & ETIQUETTE

	Unité	Carton
Largeur (cm)	9,9	20,8
Profondeur (cm)	7,4	16,2
Hauteur (cm)	3,5	15,8
Diamètre (cm)		-
Poids net (kg)	0,25	4
Poids brut (kg)	0,254	4,228
Code EAN	5411331000433	
o intracommunautaire	04051011	-

PALETTISATION

nombre par carton	16	Sorte de palette	EURO
cartons par plateaux	24	Poids palette	0
nombre par palette	3072	ype de conditionnement	
plateaux par palette	16		