



DESCRIPTION DU PRODUIT

Le beurre de baratte biologique est fabriqué de manière traditionnelle et contient 82% de matière grasse. Après que la crème est arrivée à maturité le beurre est fraîchement baratté chaque jour dans des barattes traditionnelles.

Disponible en emballage pratique de 250g.

INGRÉDIENTS

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

*issus de l'agriculture biologique

UE agriculture












contrôle BE-BIO-02

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (par 100 g)

énergie (kcal)	743
énergie (kJ)	3056
lipides	82,0 g
dont saturés	53,0 g
glucides	0,5 g
dont sucres	0,5 g
protéines	0,8 g
sel	<0,1 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)	13	27
Profondeur (cm)	6	16,8
Hauteur (cm)	3,8	12,6
Diamètre (cm)		-
Poids net (kg)	0,25	4
Poids brut (kg)	0,254	4,174
Code EAN	5411331002529	
o intracommunautaire	04051011	-

PALETTISATION

nombre par carton	16	Sorte de palette	EURO
cartons par plateaux	19	Poids palette	0
nombre par palette	2432	ype de conditionnement	
plateaux par palette	8		