



DESCRIPTION DU PRODUIT

Le beurre de baratte biologique 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.

Disponible en emballage pratique de 250g.

INGRÉDIENTS

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

*issus de l'agriculture biologique

UE agriculture

contrôle BE-BIO-02

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

butterei



21/05/2015

BEURRE DE BARATTE BÜLLINGER BIO SALÉ 250G

ART.nr. 61004

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	5411331012528	
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		

PAG 4/4

AG butterei Pur Natur ■ Im Kips 1 ■ B-4760 BULLINGEN

T. +32 (0) 80 640 340 ■ F. +32 (0) 80 640 345

info@butterei-purnatur.be ■ www.butterei-purnatur.be

Versie 1