Fiche Technique

BEURRE DOUX 82% MG CANDIA 200g

Présentation

Ce beurre 82% MG Candia est fabriqué exclusivement à partir de matières premières laitières sélectionnées d'origine française, utilisant un savoir-faire traditionnel garantissant tout le goût et la saveur du beurre traditionnel.



Avantages

- Bon goût et odeur d'un beurre authentique.

Applications

Le beurre 82% MG peut être utilisé pour le petit-déjeuner ou pour accompagner un repas, pour un usage professionnel dans les hôtels et la restauration.

Données logistiques

Unité élémentaire	Code produit	Emballage	Dimensions palette	Nombre d'étuis/ palette	Nombre de couches/ palette	Poids net palette
Beurre 82% MG CANDIA 200g	**1394017**	**Carton de 40 x 200g Poids net : 8kg**	**80x120**	**90**	**9**	**720 kg**
Beurre 82% MG congelé CANDIA 200g	**1394016**					

Quantité par container

20 FT Reefer FCL	40 FT Reefer FCL
18 944 kg sans palette	**24 960 kg sans palette** **20 240 kg avec palette**

Siège social : 200-216 rue Raymond Losserand, 75014 Paris
Adresse postale : 200-216 rue Raymond Losserand, 75680 Paris Cedex 14
Tél. : +33 (0)1 44 10 90 10 - Fax : +33 (0)1 44 10 46 59 - www.candia.fr
SASU au capital de 80 540 557,50 € - N° Siret 352 014 955 00392 – Code APE 1051A
RCS Paris 352 014 955 N° TVA Intracommunautaire FR 57 352 014 955

Une société du Groupe coopératif SODIAAL

Fiche Technique

BEURRE DOUX 82% MG CANDIA 200g

Dénomination légale :

Beurre doux 82% MG

Absence de stabilisants et de conservateurs conformément à la réglementation en vigueur.

Origine lait : France

Valeurs nutritionnelles :
(Valeurs indicatives moyennes pour 100g issues de la table CIQUAL en vigueur et/ou analyses)

Energie: 3056 kJ (743 kcal)

Matières grasses: 82g

dont acides gras saturés: 55g

Glucides: 0.6g

dont sucres : 0.6g

Protéines: 0.7g

Sel : 0.04g

DDM (Date de Durabilité Minimale) & Conditions de stockage :

DDM à +6°C : 9 mois

DDM du beurre congelé* en stockage à -18°C : 18 mois

Après décongélation, le produit doit être conservé à +6°C maxi et sa DDM est de 75 jours à partir de la date de sortie de congélation.

Ne pas recongeler.

*Le beurre est mis en congélation dans les 7 jours après la date de fabrication qui elle est mentionnée via le quantième de production.

À conserver à la température de stockage préconisée, à l'abri de la lumière, dans son emballage d'origine.

Pour conserver le goût et la fraîcheur du beurre, suivre une rotation rapide des stocks.

Marquage :

N° de lot, quantième de fabrication, DDM

N° agrément sanitaire usine CANDIA :

FR 29 232 091 CE (Usine de QUIMPER)

Réglementation :

CANDIA garantit la conformité de ses produits à la réglementation en vigueur.

Le client doit vérifier la conformité de l'usage du produit aux normes en vigueur.

Caractéristiques Physico-chimiques :

Humidité: ≤ 16%

Non gras: ≤ 2%

Matière grasse: ≥ 82%

Acidité oléique: ≤ 0,35%

pH: 4,7 à 5,5

Caractéristiques microbiologiques :

Ce produit est conforme au règlement en vigueur

Les caractéristiques bactériologiques répondent à un plan à 3 classes:

Entérobactéries: m=100 M=10m ; n=5 et c=2

Levures/moisissures: m=100 M=10m ; n=5 et c=2

Germes pathogènes :

Salmonelles: absence dans 25 g

***Listeria monocytogenes*:** absence dans 25 g

Staphylocoque à coagulase +: < 10/g

Caractéristiques organoleptiques :

Goût: franc

Odeur: absence d'odeur étrangère

Couleur: jaune

Contaminants/OGM/Allergènes/Ionisation :

Contaminants: conformes aux normes européennes.

OGM: produit conventionnel. Non soumis à étiquetage OGM d'après règlements CE en vigueur.

Ionisation: aucun ingrédient, additif et produit fini n'a subi de traitement d'ionisation.

Allergènes: lait.

Siège social : 200-216 rue Raymond Losserand, 75014 Paris
Adresse postale : 200-216 rue Raymond Losserand, 75680 Paris Cedex 14
Tél. : +33 (0)1 44 10 90 10 - Fax : +33 (0)1 44 10 46 59 - www.candia.fr
SASU au capital de 80 540 557,50 € - N° Siret 352 014 955 00392 – Code APE 1051A
RCS Paris 352 014 955 N° TVA Intracommunautaire FR 57 352 014 955

Une société du Groupe coopératif SODIAAL