Fiche Technique

BEURRE 82% MG EXTRA TOURAGE
Plaque 1KG

Présentation

Le beurre 82% MG extra tourage est fabriqué exclusivement à partir de matières premières laitières sélectionnées.

Applications

Il est particulièrement adapté à la fabrication de feuilletages et de viennoiseries.



Avantages

- Grace à son profil de fusion ajusté en fonction des saisons, ce beurre sec garde une plasticité et une fermeté optimales toute l'année, ce qui permet un grand confort d'utilisation.
- Une texture plastique, lisse et homogène parfaitement adaptée au laminage.
- Aux périodes les plus chaudes, ce beurre résiste aux températures élevées des laboratoires, ne fond pas malgré l'échauffement mécanique et ne déshuile pas à la pousse.
- Beurre de grande qualité gustative : apporte un bon gout de beurre et une odeur délicate à vos croissants et feuilletages.
- Une belle couleur jaune d'or.

Beurre 82% MG EXTRA TOURAGE

Beurre 82% MG	Plaque 1KG	BEUR 82 CONG EXTRA TOUR PLQ1KG CP Code : 1579800

Données logistiques

Unité élémentaire	Colisage	Dimensions palette	Nombre de cartons par palette	Nombre de couches par palette	Poids net palette
PLAQUE 1KG	Carton 10 KG	Palette EUROPE 100x120 (traitée INMP15)	99	11	990 KG

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 82% MG EXTRA TOURAGE
Plaque 1KG

Dénomination légale :

Beurre doux 82 % de matières grasses

Ingrédients :

Beurre.

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

A titre indicatif : Cible taux de solide à 10°C : 57-59% (tolérance ± 1%)

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 du beurre congelé* en stockage à -18°C : 12 mois

Après décongélation, le produit doit être conservé à +6°C maxi et sa DDM est de 90 jours à partir de la date de sortie de congélation.

*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 CE en vigueur.

Sur chaque séquence de production, 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

Sur échéancier :

Salmonelles: absence dans 25 g

Listéria 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