Fiche Technique

BEURRE 80% MG DEMI-SEL
Micropains 10G

Présentation

Le beurre 80% Candia Professional fabriqué exclusivement à partir de lait 100% français se présente dans un format 10g idéal pour les moments de repas.



Application

- A tartiner sur du pain
- Pour accompagner un repas
- Idéal pour les moments de repas (hôtels, restaurants, buffets, voyages)

Avantages

Une portion individuelle de 10g généreuse, pratique et facile à tartiner
Fabriqué en France à partir de lait 100% français collecté chez les éleveurs passionnés de Sodiaal

Micropain 80% MG

Beurre 80% MG demi-sel	Micropain 10G	BEURRE 80 DEMI-SEL 10G Code : 1595800

Données logistiques

Unité élémentaire	Colisage	Type palette	Dimensions palette	Nombre de cartons par palette	Nombre de couches par palette	Poids net palette
Etuis de 100 micropains de 10g	Carton de 6 étuis Poids net : 6 kg	Palette Europe-NIMP15 80x120	80x120	96	8	576 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 80% MG DEMI-SEL
Micropains 10G

Dénomination légale :

Beurre demi-sel pasteurisé 80% de matières grasses

Ingrédients :

Crème (**lait**), sel, ferments lactiques (**lait**)

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

Origine : France

Valeurs nutritionnelles :

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

Energie : 2982 kJ (725 kcal)

Matières grasses : 80g

dont acides gras saturés : 55g

Glucides : 0.6g

dont sucres : 0.6g

Protéines : 0.7g

Sel : 2g

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

DDM du beurre congelé* en stockage à -18°C : 1 ans.

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.

*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

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.

N° agrément sanitaire usine CANDIA :

FR 63.113.051 CE (Usine de CLERMONT)

Caractéristiques Physico-chimiques :

Humidité : ≤ 16%

Non gras : ≤ 2%

Matière grasse : ≥ 80%

Sel : ≥1.6% et ≤2.4%

Acidité oléique : ≤ 0,35%

pH : 4,7 à 5,5

Caractéristiques microbiologiques :

Ce produit est conforme au règlement CE 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=3

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