



## DESCRIPTION DU PRODUIT

Le beurre de baratte est fabriqué de manière traditionnelle et contient 82% de matière grasse. Après la maturation de la crème, le beurre est fraîchement baratté chaque jour dans des barattes. Disponible en conditionnement pratique de 250g.

## INGRÉDIENTS

**Crème** fraîche, **ferments** lactiques.

## VALEURS NUTRITIVE MOYENNE par 100 g

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| énergie (kJ)             | 3056   |
| énergie (kcal)           | 743    |
| matière grasse           | 82 g   |
| dont acides gras saturés | 53 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
- + Lactose
- Lupin et dérivés
- + Lait et produits à base de lait
- 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 SO<sub>2</sub>

## ASPECT ORGANOLEPTIQUE

|                 |                            |
|-----------------|----------------------------|
| goût            | sans influences étrangères |
| odeur           | sans influences étrangères |
| aspect visuelle | sans influences étrangères |

## QUALITÉ MICROBIOLOGIQUE

|                               |                      |                  |
|-------------------------------|----------------------|------------------|
| Enterobacteriaceae            | à date de production | <10/g (a)        |
| Listéria monocytogenes        |                      | absence/ 25g (b) |
| E. Coli                       |                      | <10/g (c)        |
| Coagulase pos. Staphylococcen |                      | <100/g (d)       |
| Salmonella                    |                      | absence/ 25g (b) |
| Levures                       | à date de production | <100/g           |
| Moisissures                   | à date de production | <10/g            |

a) n=5,c=2, m=10, M=100

b) n=5,c=0

c) n=5,c=2,m=10/g, M=100

d) n=5,c=2,m=100/g, M=1000

## CONSERVATION

|                              |                               |
|------------------------------|-------------------------------|
| Conservation                 | max 7°C                       |
| DLC                          | Date de production + 28 jours |
| Conservation après ouverture | 21 jours                      |

## 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 &amp; ÉTIQUETTE

|                           | Unité         | Carton |
|---------------------------|---------------|--------|
| Largeur (cm)              | 9,9           | 20,8   |
| Profondeur (cm)           | 7,4           | 18,6   |
| Hauteur (cm)              | 3,5           | 31,8   |
| Diamètre (cm)             |               | -      |
| Poids net (kg)            | 0,25          | 10     |
| Poids brut (kg)           | 0,254         | 10,325 |
| Code EAN                  | 5411331205005 |        |
| Numéro intracommunautaire | 04051011      | -      |

## PALETTISATION

|                              |      |                         |      |
|------------------------------|------|-------------------------|------|
| nombre de pièces par carton  | 40   | Sorte de palette        | EURO |
| cartons par plateaux         | 12   | Poids palette           | 0    |
| nombre de pièces par palette | 3360 | Type de conditionnement |      |
| plateaux par palette         | 7    |                         |      |