

 Domaine de broc 47 110 Le Temple sur Lot	<b>Beurre de baratte 250g (Extra fin)</b>	Nom : FT-CB06
		Création le: 15/09/2011
		Modifié le : 04/02/2019 Version: 3
Fiche technique		

Ce document a pour but de caractériser le beurre de baratte extra fin à la crème pasteurisée de vache fabriqué à la fromagerie BAECHLER.

Caractéristiques générales du produit :

Origine du lait :	Aquitaine, France	DLC :	60 jours après pasteurisation
Traitement thermique :	Pasteurisation	Emballage :	Papier sulfurisé

Caractéristiques emballage du produit :

Unité de vente :	Kg	Dimension du colis (cm)	35.5 x 23.5 x 16
Colisage :	0.250	Poids brut du colis :	10 Kg (carton de 40 unités)
Type d'emballage :	Carton	Température de stockage :	+ 4°C

Ingrédients et caractéristiques du produit :

Ingrédients :	Crème fraîche pasteurisée, ferments lactiques	<i>Lysteria monocytogenes</i> :	Absence dans 25g
Taux matière grasse :	82%	Coliformes totaux	<100 UFC
		Levures	<100 UFC

Caractéristiques organoleptiques :

Texture fine, non granuleuse. Couleur jaune homogène. Odeur et gout de crème/ beurre.

Informations complémentaires :

Ce produit convient aux :	Végétariens Végétaliens Intolérants au lactose	Oui Non oui	Valeurs nutritionnelles pour 100g :	
			Valeur énergétique	3054KJ / 743 Kcal
ALLERGENES ce produit peut contenir :	Blé, seigle, orge, avoine et dérivés	Non	Matières grasses	82g
	Maïs et dérivés	Non	(dont acides gras saturés)	57g
	Soja et dérivés	Non	Glucides	0.5g
	Œufs et dérivés	Non	(dont sucres)	0.5g
	Moutarde	Non	Protéines	0.7g
	<b>Lait et produits laitiers</b>	<b>Oui</b>		
	Gluten	Non	Sel	0.03g
	Dioxyde de soufre	Non		
Autres informations :	Traitement par ionisation	Non		
	Présence d'OGM	Non		
	Présence de conservateur	Non		
	Présence de colorant	Non		