

Beurre 82% M.G. doux

Modification date : 15-04-25

Description

Beurre lactique obtenu à partir de 100% de crème de vache pasteurisée (min. 72°C pendant 15 secondes) et d'origine belge et de pays membres de l'UE. La sélection et l'agrégation de nos matières premières sont établies sur base de leur qualité organoleptique et sur les exigences envers nos fournisseurs concernant leurs certifications qualité (GFSI) garantissant la légalité, l'authenticité, la sécurité alimentaire du produit fini envers tout consommateur et pour toute utilisation.

Informations fournisseurs

Raison sociale	AGRAL S.A.
Adresse	Rue du Brabant Wallon, 1 BE-6180 Courcelles
Numéro d'entreprise	BE 0429.223.515
Téléphone	+32 (0)71 45 14 61
E-mail	info@agral.be
Directeur commercial	Paul Ranwez
Responsable qualité	Selin Ozturk
Numéro en cas d'urgence	+32 (0)477 22 02 14

Code sanitaire



Certification



Informations produit

Composition

beurre (lait, ferments lactiques: Lactococcus lactis & Leuconostoc mesenteroides) (origine UE)

Allergènes

Lait

Allergènes présent sur site

Lait

Type d'emballage

Parchemin (125g-250g-500g-1Kg-5Kg)
Complexe aluminium (100g-125g-200g-250g-400g-500g-1Kg)
HDPE (250g-5Kg)
Minicup (8g-10g)
Barquette plastique (250g)

Conditions de conservation et durée de vie préconisée à la production

90 jours au frais entre 2-6°C et 18 mois congelé à max -18°C

Conditions de distribution

2-6°C, -18°C si congelé

Nutriscore

E

Déclaration sur le produit

Agriculture biologique

Non applicable

OGM	Le produit ne contient pas de matières premières génétiquement modifiées ou issues d'OGM.
Ionisation/radiation	Le produit ne contient pas de matières premières soumis à un traitement de radiation ou d'ionisation.
Contaminants	Respect de la législation en matière de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires : Règlement (CE) N°915/2023
Pesticides	Respect de la législation relative aux résidus de pesticides dans les denrées alimentaires : Règlement (CE) N°396/2005

Valeurs nutritionnelles pour 100g de produit

Energie	3058	KJ
	744	Kcal
Matière grasse	82	g
dont acides gras saturés	55	g
Glucides	0.6	g
dont sucres	0.6	g
Fibres	0.0	g
Protéines	0.6	g
Sel	0.01	g
Sodium	0.0	g

Paramètres physico-chimiques

Humidité(%)	max16
Matière sèche non grasse (%)	1,5
Matière grasse (%)	82.1
sel (%)	0.0
ph	4,5-5,5

Paramètres microbiologiques

Bactéries	cible	tolérance	Date limite d'utilisation optimale
Levures	≤ 100 CFU/g	≤ 3000 CFU/g	300000 CFU/g
moisissures	≤ 10 CFU/g	≤ 300 CFU/g	no visible mould formation
entérobactéries	< 10 UFC/g	n=5; c=2; m=10	n=5; c=2; m=10 UFC/g; M=100 UFC/g
E.coli	< 10 UFC/g	UFC/g; M=100 UFC/g	
Staph. coagulase +	< 100 UFC/g	≤ 3000 CFU/g	100000 UFC/g (> 100000 UFC/g recherche des toxines dans 25g)
Bacillus cereus	< 100 UFC/g	≤ 3000 CFU/g	100000 UFC/g
Listéria monocytogenes	Non détecté dans 25g		
Salmonella spp.	Non détecté dans 25g		

Paramètres organoleptiques

Texture/structure	Homogène
Gout	Saveur agréable, neutre à légèrement acide
Couleur	Jaune
Odeur	Butyrique

Système de traçabilité

Définition du lot Numéro de lot: XLYYMMJJ X= numéro de machine utilisée L= lot YY= Derniers chiffres de l'année de production MM= Mois de production DD= Jour de production Exemple : un produit fabriqué le 6-07-22 sur la machine n°9 aura le numéro de lot 9L220706.

Données d'emballage En plus du numéro de lot, vous trouverez le DDM du produit et, le cas échéant, la date de production.

Données d'étiquetage des cartons

Présence du nom ERP de l'article, de son numéro de lot, de sa date de production, de son DDM et du code EAN 128 fourni. Le cas échéant, il y a des informations obligatoires sur l'étiquette en fonction du pays de destination du produit.