



SPECIFICATIONS BEURRES SOCIETE FERMIERE ROCHEFORT ARDENNES MATHOT SPRL

Rev.1. 22/12/2022

PRODUIT	Polders salé rouleaux 250 g
N° ARTICLE	1588
EAN 250g EAN CARTON	54 10603 015885 54 10603 215889
FOURNISSEUR	Société fermière Rochefort Ardennes Ets Mathot SPRL 6, route d'Achène BE-5561 Celles www.beurre-fromage.com Tél : 00 32 (0) 82 666 612 Numéro d'urgence : Pierre Mathot : 00 32 (0) 476 260 788 Fax : 00 32 (0) 82 666 745 TVA : BE 0417 827 203 RPM DINANT Unité d'établissement : 2.015.295.754 Code EAN de la société : 54 10603 0 0000 3 Code Nace Beurrerie : 46331 51331 (01) Emergency line : 00 32 (0)82 22 40 83 – 00 32 (0)476 26 07 88 Agrément UE beurrerie : BE C0122-1 CE Entrepositaire agréé douanes et accises : BE1M000045500
CERTIFICATION	IFS - BRC
DESCRIPTION DU PRODUIT	Beurre 82 % mg : Emulsion de type eau dans graisse obtenue par barattage de la crème pasteurisée du lait de vache.
POIDS NET	250g e
COMPOSITION = INGREDIENTS	<u>Ingrédients</u> : Beurre 98.5% sel 1.5% <u>Composition</u> : Matière grasse du lait : minimum 82% sur la fraction beurre, eau du lait : maximum 16% matière sèche non grasse du lait (caséine+lactose) : maximum 2% ferments lactiques (culture, permeat et distillat lactique) : +/-0.50%
ORIGINE	Europe Possibilité d'autres origines selon les exigences du client ou suite à un manque de matière première sur le marché européen.
ALLERGENES	Contient du lait de vache (lactose).
TRAITEMENT	Homogénéisation, texturation, conditionnement. Absence d'ionisation suivant la directive 1999/2/CEE du 22/02/99. Le fournisseur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédient(s) qui est (sont) radié(s).
AUTRES	Absence d'OGM suivant la directive 2007/68/CE
UTILISATION	Ménagère – Collectivité – Cuisson
CONDITIONNEMENT	20 x 250g logés dans 1 boîte carton
VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G	Energie en Kj : 3004 KJ Energie en Kcal : 731 Kcal Graisses totales : 80.5g <i>Dont acides gras saturés : 58g</i>

	Glucides : 0.5g Dont sucres : 0.5g Protéines : 1g Sel : 1.5g
EMBALLAGE	Complexe alu, cire, papier
SPECIFICATIONS CHIMIQUE	Matières grasses laitières : minimum 82 % Humidité : maximum 16 % Matière sèche non grasse : maximum 2 % Acide gras libre : maximum 0,35 % pH : entre 4.8 et 5.5
SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES	E-Coli : maximum 10/g dont 2 résultats sur 5 compris entre 10 et 100/g Salmonella : absence dans 25 g Listéria monocytogène : absence dans 25g Phosphatase : négative (sauf si peroxydase négative) Staphylococcus aureus : <100/g (= non détectable) ISO11866-3 FIL 93B/ISO 6785 Afnor brd 7/4-9/98 MS00193 FIL 145
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	Goût : goût franc et pur de beurre sans odeurs étrangères Couleur : jaune clair à jaune plus soutenu en fonction de la saison et de l'alimentation de bétail.
TRANSPORT	- Par camion de la firme certifié FRC ou FNA à maximum 7°C - En container REEFER 20' ou HIGH CUBE REEFER 40' sur bateau en froid positif (max 7°C) ou négatif suivant les exigences du client. - Par camion du client : suivant son propre plan qualité. - Impérativement à -18°C pour les DLC excédant 90 jours (sauf accord express avec le client)
STOCKAGE CHEZ LE PRODUCTEUR ET LE DISTRIBUTEUR	- A maximum 7°C et dans les délais autorisés par la DLC. - Impérativement à -18°C pour les DLC excédant 90 jours (sauf accord express avec le client)
STOCKAGE AU POINT DE VENTE	A maximum 7°C
CONSERVATION CHEZ LE CONSOMMATEUR	De préférence au réfrigérateur à maximum + 7°C. De préférence jusqu'à la date limite utilisation optimale (DLUO).
DATE LIMITE DE CONSOMMATION	DLUO : inscrite sur chaque UVC et Carton Durée : suivant nos standards entre 69 et 90 jours Sauf demande spécifique ou exportation de congelé (directe ou indirecte) de 91 jours à 2 ans sous la responsabilité du client. Le cas échéant, l'importateur informera ses distributeurs que le beurre doit être utilisé par le consommateur final dans les 30 jours de la décongélation et ne peut pas être recongelé.
CODES	Code Lot : sur chaque UVC Code DLUO : jj.mm.aa
CONSEIL D'UTILISATION	Tartinable entre 16 et 18°C. Sortir le beurre du frigo ½ h avant le repas. Convient pour accompagner le pain, pour cuire et faire de la pâtisserie.
DECLARATION OGM	Sur base des déclarations des fournisseurs sous-traitants, nous déclarons par la présente que cet article ne contient pas d'ingrédients provenant d'OGM tels que visés dans le 'Règlement (CE) 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés'. Par conséquent, le produit ne doit pas être étiqueté comme provenant d'OGM. Our company has the policy to avoid ingredients, addition and aromas produced from genetically modified organisms (GMO). The undersigned states on behalf of the Direction to work in accordance with the regulations (EC) No 1829/2003, (EC) No 1830/2003, (EC) No 65/2004, and directives 2005/26/EC, 2007/68/EC. All the products we supply are free of ingredients, additions and aromas produced from genetically modified organisms (GMO).