

Article Nr : **28328401**

Libellé : CARLSBOURG BEUR ARDENNE AOP 10 KGX1

Carlsbourg Beurre d'Ardenne 82% MG - Appellation d'Origine Protégée (AOP)

17/06/2022

Informations générales

Dénomination légale	Beurre
Code fabricant	BE - L 352 - CE
Code douanier	04051019
Réglementation	Conforme au règlement UE 1308/2013 et à la norme CXS 279-1971.
Description	Savoureux et authentique, le Beurre d'Ardenne CARLSBOURG est issu de la pure tradition ardennaise. Il est élaboré à partir de crème de qualité supérieure, obtenue à partir du lait de vaches élevées par environ 400 fermiers en Ardenne. Ce beurre bénéficie de la seule appellation d'origine protégée en matière de beurre en Belgique: l'AOP "Beurre d'Ardenne". La zone d'appellation du beurre d'Ardenne, comprenant 44 communes, épouse les pourtours des collines ardennaises. Ce terroir est connu pour la richesse de ses pâturages qui donnent au beurre sa générosité et son parfum incomparable. Il exaltera les saveurs des brioches, 4/4, sablés, pâtes brisées, crèmes au beurre, etc. Carlsbourg, ça se savoure !

Liste des ingrédients - allergènes

Liste des ingrédients	Beurre (LAIT de vache)
Allergènes	LAIT (protéines et lactose)

Critères physico-chimiques au moment de la production - valeur type (min - max)

Matière grasse totale	g/100g	(	82,0	-	)
Mat. gr. laitière	g/100g	(	82,0	-	)
Humidité	g/100g	(	-	-	16,0)
Mat. sèches non grasses	g/100g	(	-	-	2,0)
Acides gras libres (FFA)	% en acide oléique	(	-	-	0,3)
Indice de peroxyde (IP)	meq O2/kg	(	-	-	0,2)
pH		5,0 (	4,7	-	5,5)
Point fusion (pt. goutte)	°C	32,0 (	-	-	)
Couleur	jaune (7 à 12)				
Goût et odeur	de beurre				

Critères microbiologiques - valeur type (min - max)

Germes contaminants	UFC/g	(	-	-	1 000)
Levures et moisissures	UFC/g	(	-	-	10)
Coliformes	UFC/g	(	-	-	0)
Enterobactéries	UFC/g	(	-	-	10)
Staphylococcus aureus	UFC/g	(	-	-	0)
Salmonelles	UFC/25g	(	-	-	0)
Listeria monocytogenes25G	UFC/25g	(	-	-	0)

Données nutritionnelles - valeur type (min - max)

Energie kcal	Kcal/100g	743 (	-	-	)
Energie kJ	kJ/100g	3 054 (	-	-	)
Matières grasses	g/100g	82,00 (	-	-	)
Ac. gras saturés	g/100g	54,40 (	-	-	)
Glucides	g/100g	0,60 (	-	-	)
Sucres	g/100g	0,60 (	-	-	)
Protéines	g/100g	0,60 (	-	-	)
Fibres alimentaires	g/100g	0,00 (	-	-	)
Sodium	g/100g	0,01 (	-	-	)
Equivalent sel	g/100g	0,03 (	-	-	)

Conditionnement et durée de vie

Article Nr : **28328401**

Libellé : CARLSBOURG BEUR ARDENNE AOP 10 KGX1

Carlsbourg Beurre d'Ardenne 82% MG - Appellation d'Origine Protégée (AOP)

17/06/2022

Conditionnement Carton contenant 1 bloc de 10 kg net emballé sous film plastique (polyéthylène).
Conservation (DDM) 100 jours à une température de max. 6 deg. C.

Informations diverses

Contaminants FR

- Métaux lourds : conforme au règlement CE 1881/2006
- Dioxines : conforme au règlement UE 1259/2011
- Pesticides : conforme au règlement CE 396/2005
- Radioactivité : conforme au règlement UE (Euratom) 2016/52
- Mycotoxines : conforme au règlement UE 165/2010
- Antibiotiques : conforme au règlement UE 37/2010

Traitement ionisant FR absence

OGM FR Absence d'OGM à déclarer en conformité avec les règlements 1829/2003 et 1830/2003.