

FICHE TECHNIQUE

Ref: DPJ-162 Version: 11 Date dernière Révision: 11/07/25

Page: 1/2



BEURRE DOUX AOP SPECIAL PROFESSIONNEL MONTAIGU

N° agrément sanitaire : FR 85.217.001 UE

Lieu de Fabrication : Montaigu-Vendée (France)

Dénomination légale	
Description du produit	Beurre Charentes-Poitou AOP doux
Ingrédients	Beurre obtenu à partir de crème fraîche maturée, issue de lait de vache provenant de la région Charentes-Poitou avec l'Appellation d'Origine Protégée (AOP). Minimum 82% de matières grasses laitières.
Spécifications	CREME fraîche, ferments LACTIQUES.

CARACTERISTIQUES							
Organoleptiques							
Aspect/Couleur	Blanc cassé, coloration homogène						
Goût	Frais, saveur agréable						
Texture	Ferme						
Physico-chimiques	CIBLES	TOLERANCES	METHODES				
Humidité	<16 %	16 % maxi	NF EN ISO 3727-1				
Microbiologiques **	CIBLES	TOLERANCES	METHODES				
Listeria monocytogenes	Absence /25g	/	BKR 23/02 – 11/02				

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g				
Energie	3060 kJ / 744 kcal			
Matières grasses	82 g			
dont acides gras saturés	55 g			
Glucides	0,8 g			
dont sucres	0,8 g			
Protéines	0,7 g			
Sel	0,04 * g			

Ces valeurs sont des valeurs moyennes établies sur la base d'analyses, de calculs effectués à partir des valeurs moyennes connues ou effectives relatives aux ingrédients utilisés ou du calcul effectué à partir de données bibliographiques.

** selon le Règlement (CE) n°2073/2005 et ses modifications.

^{*} Teneur en sel due exclusivement à la présence naturelle de sodium.



FICHE TECHNIQUE

Ref:DPJ-162 Version:11 Date dernière Révision: 11/07/25

Erreur! Source du renvoi introuvable.

Page: 2/2

BEURRE DOUX AOP SPECIAL PROFESSIONNEL MONTAIGU

Conditionnement

Code article	Désignation	Gencod	Conditionnement
168	BEURRE DOUX AOP SP 2KG	3242470001683	Plaque de 2 kg en carton par 5

Les emballages sont conformes à la législation européenne en vigueur.

Mode de conservation

DDM	124 jours
Conservation	Température <= +6° C
Conseils d'utilisation	1

Sécurité des Aliments

OGM : ce produit n'est pas soumis aux exigences d'étiquetage OGM décrites dans les règlements (CE) n°1829/2003 et n°1830/2003

lonisation : ce produit n'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé

Allergènes : ce produit est conforme au Règlement (UE) n°1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

ALLERGENES	OUI	NON
Céréales contenant du gluten* et produits à base de ces céréales		Х
Crustacés et produits à base de crustacés		Х
Œufs et produits à base d'œufs		Х
Poissons et produits à base de poissons		Х
Arachides et produits à base d'arachides		Х
Soja et produits à base de soja		Х
Lait et produits à base de lait	Х	
Fruits à coque** et produits à base de ces fruits		Х
Céleri et produits à base de céleri		Х
Moutarde et produits à base de moutarde		Х
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		Х
Anhydride sulfureux et sulfites (> 10 mg/kg ou mg/litre en termes de SO2)		Х
Lupin et produits à base de lupin		Х
Mollusques et produits à base de mollusques		Х

^{*} Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées.
** Fruits à coque : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland.