

N° d'article: 1130

- **Produit:** Beurre de choix barquette 96 x 10g ca Cremo- Carton de 96 portions
- **Description:** Beurre 100% naturel fabriqué exclusivement à partir de pure crème de lait suisse pasteurisée, acidifiée. Produit frais, sans aucun additif en petites barquettes de 10g.
- **Label:** , , , ,
- **Certification:** , , , ,
- **Présentation:**
- |  |  |                  |     |
|--|--|------------------|-----|
| <b>Forme</b>                               | barquette rectangulaire                      |                  |     |
| <b>Dimensions [cm]</b>                     | 5,1 x 4,1 x 1,8                              | <b>Poids net</b> | 10g |
| <b>Aspect, couleur</b>                     | Aspect lisse. / Couleur naturelle du beurre. |                  |     |
| <b>Odeur, goût</b>                         | Odeur douce et naturelle, goût pur et fin.   |                  |     |
| <b>Consistance, texture</b>                | compacte et homogène                         |                  |     |
| <b>Fromage: extérieur, ouverture, pâte</b> |  |                  |     |
- **Emballages:**
- primaire (EI):
- |                             |   |
|-----------------------------|---|
| Matériel d'emballage        | pot PS, couvercle PET avec impression Cremo |
| Dimensions (L x l x h) [cm] | 5.1 x 4.1 x 1.8                             |
| Poids brut (produit + EI)   | 11g   |
| Méthode de fermeture        | scellage à chaud                            |
- secondaire (EII):
- |                                 |                 |
|---------------------------------|-----------------|
| Matériel d'emballage            | carton          |
| Dimensions (L x l x h) [cm]     | 25.3 x 21.5 x 8 |
| Poids brut (produit + EI + EII) | 1.200kg         |
| Méthode de fermeture            | collage         |
- tertiaire (EIII):
- |  |  |
|--|--|
|  |  |
|--|--|
- **Palettisation (Pa):**
- |  |                |
|--|----------------|
| Quantité par couche                        | 15             |
| Nombre de couches par palette              | 15             |
| Nombre de cartons/caisses par palette      | 225            |
| Nombre d'unité de vente par palette        | 225            |
| Code EAN                                   |                |
| Dimensions (L x l x h) [cm]                | 120 x 80 x 138 |
| Poids brut (produit + EI + EII + Pal) [kg] | 295kg          |
- **Commercialisation:**
- |                    |                    |                         |          |               |
|--------------------|--------------------|-------------------------|----------|---------------|
| Unité de commande: | Volume/poids (net) | 1 carton de 96 barquett | Code EAN | 7610434511305 |
| Unité de vente:    | Volume/poids (net) | 10g                     | Code EAN |               |
- **Microbiologie:** Valeur de tolérance: E. coli: 10 UFC/g; moisissures: 10 UFC/g; levures: 100 UFC/g  
Monitoring pathogène: 4x/an: staph. coag. +: <= 100 UFC/g; Salmonella spp: ND/25g; Listeria mono.: ND/25g
- **Composition:** Beurre
- **Valeurs nutritives:**
- |                                  |      |           |                  |                   |        |
|----------------------------------|------|-----------|------------------|-------------------|--------|
| <b>Énergie</b>                   | 3051 | kJ/100g   | <b>Glucides</b>  | 0.5               | g/100g |
|                                  | 742  | kcal/100g |                  | <b>Dont sucre</b> | 0.5    |
| <b>Matières grasses dont AGS</b> | 82.0 | g/100g    | <b>Protéines</b> | 0.5               | g/100g |
|                                  | 49.2 | g/100g    | <b>Sel</b>       | 0.10              | g/100g |
- **Allergènes:**
- |  | contenu: oui non                    |                                     |  | contenu: oui non         |                                     |
|--|-------------------------------------|-------------------------------------|--|--------------------------|-------------------------------------|
| Céréales contenant du gluten                   | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | Fruits à coque (noix, noisettes, amandes et pistaches) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Lait et produits à base de lait (y.c. lactose) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | Graines de sésame                                      | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Oeufs et produits à base d'oeufs               | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | Céleri et produits à base de céleri                    | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Poissons et produits à base de poissons        | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | Moutarde et produits à base de moutarde                | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Crustacés et produits à base de crustacés      | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | Anhydride sulfureux et sulfites >10mg/kg ou /l         | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Soja et produits à base de soja                | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | Lupin et produits à base de lupin                      | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Arachides et produits à base d'arachides       | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | Mollusques et produits à base de mollusques            | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
- **Conservation:** Conserver à 6°C maximum (le pictogramme est admis) et à l'abri de la lumière.
- **Datage, délai de vente et/ou de consommation:** A consommer jusqu'au:  
A consommer de préférence avant le: J + 60 jours
- **Remarques:** Date minimum garantie à la livraison: 28 jours

Ce produit est conforme à la législation suisse sur les denrées alimentaires, ainsi qu'au système assurance qualité de Cremo qui en assure l'origine et la traçabilité. Il ne contient ni ingrédient, ni additif, ni auxiliaire technologique génétiquement modifié ou ayant subi un traitement ionisant. Il n'a pas subi de modification génétique, ni de traitement ionisant.