

N° d'article: 1150

- **Produit:** Beurre de choix portions alu 100 x 10g ca Floralp - Carton de 100 portions
- **Description:** Beurre 100% naturel fabriqué exclusivement à partir de pure crème de lait suisse pasteurisée, acidifiée. Produit frais, sans aucun additif, 100 portions de 10g.
- **Label:** , , , ,
- **Certification:** , , , ,
- **Présentation:**
- | | | | |
|--|--|------------------|-----|
| Forme | plaquette rectangulaire | | |
| Dimensions [cm] | 4.0 x 2.7 x 1.0 | Poids net | 10g |
| Aspect, couleur | Aspect lisse. / Couleur naturelle du beurre. | | |
| Odeur, goût | Odeur douce et naturelle, goût pur et fin. | | |
| Consistance, texture | compacte et homogène | | |
| Fromage: extérieur, ouverture, pâte | | | |
- **Emballages:**
- primaire (EI):
- | | |
|-----------------------------|------------------|
| Matériel d'emballage | Complexe ALU/PAP |
| Dimensions (L x l x h) [cm] | 4.0 x 2.7 x 1.0 |
| Poids brut (produit + EI) | 10.4g |
| Méthode de fermeture | pliage |
- secondaire (EII):
- | | |
|---------------------------------|-------------------------------------|
| Matériel d'emballage | carton |
| Dimensions (L x l x h) [cm] | 20.5 x 14.7 x 4.8 |
| Poids brut (produit + EI + EII) | 1.081kg |
| Méthode de fermeture | insertion d'une languette en carton |
- tertiaire (EIII):
- | | |
|---|--|
| Emballage tertiaire EIII: Carton pour 15 UV de 45.5 x 21 x 24.5cm, poids de EI + EII + EIII = 16.450kg. | |
|---|--|
- **Palettisation (Pa):**
- | | | |
|--|---------------|--|
| Quantité par couche | 2 | 2 couches de 7 + 1 couche de 6 cartons |
| Nombre de couches par palette | 3 | |
| Nombre de cartons/caisses par palette | 20 | |
| Nombre d'unité de vente par palette | 300 | |
| Code EAN | 7612300010837 | |
| Dimensions (L x l x h) [cm] | 120 x 80 x 89 | |
| Poids brut (produit + EI + EII + Pal) [kg] | 349kg | |
- **Commercialisation:**
- | | | | | |
|--------------------|--------------------|-------------------------|----------|---------------|
| Unité de commande: | Volume/poids (net) | 1 carton de 100 plaquet | Code EAN | 7612300010752 |
| 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:**
- | | | | | | |
|----------------------------------|------|------------|------------------|------|---------|
| Énergie | 3051 | kJ /100g | Glucides | 0.5 | g /100g |
| | 742 | kcal /100g | | 0.5 | g /100g |
| Matières grasses dont AGS | 82.0 | g /100g | Protéines | 0.5 | g /100g |
| | 49.2 | g /100g | Sel | 0.10 | g /100g |
- **Allergènes:**
- | | contenu: | oui | non | | contenu: | oui | non |
|--|-------------------------------------|-------------------------------------|-----|--|--------------------------|-------------------------------------|-----|
| Céréales contenant du gluten | ☐ | ☒ | | Fruits à coque (noix, noisettes, amandes et pistaches) | ☐ | ☒ | |
| Lait et produits à base de lait (y.c. lactose) | ☒ | ☐ | | Graines de sésame | ☐ | ☒ | |
| Oeufs et produits à base d'oeufs | ☐ | ☒ | | Céleri et produits à base de céleri | ☐ | ☒ | |
| Poissons et produits à base de poissons | ☐ | ☒ | | Moutarde et produits à base de moutarde | ☐ | ☒ | |
| Crustacés et produits à base de crustacés | ☐ | ☒ | | Anhydride sulfureux et sulfites >10mg/kg ou /l | ☐ | ☒ | |
| Soja et produits à base de soja | ☐ | ☒ | | Lupin et produits à base de lupin | ☐ | ☒ | |
| Arachides et produits à base d'arachides | ☐ | ☒ | | Mollusques et produits à base de mollusques | ☐ | ☒ | |
- **Conservation:** Conserver à 10°C maximum (le pictogramme est admis) et à l'abri de la lumière.
- **Date, 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.

Document sujet à modification. Diffusion non contrôlée.

Version du 23.05.2019 , Imprimé le 22.10.2024

Cremo SA
Case Postale
1701 Fribourg

Tél: +41 (0)26 407 21 11
Fax: +41 (0)26 407 29 69

www.cremo.ch
e-mail: info@cremo.ch