

N° d'article: 1755

● **Produit:** Beurre à rôti - Seau de 4kg

● **Description:** Le Beurre à rôti est obtenu par des procédés de séparation physiques de la graisse de lait et de l'eau contenues dans le beurre. Ne contient plus que de la graisse de lait et des traces d'eau et de composants du lait. Point de fusion: 32 - 34°C.

● **Label:** , , ,

● **Certification:** , , ,

● **Présentation:**

<b>Forme</b>	Seau rond		
<b>Dimensions [cm]</b>	diam. 21, h. 20	<b>Poids net</b>	4kg
<b>Aspect, couleur</b>	Suivant les saisons: A l'état solide, jaune clair à jaune foncé.		
<b>Odeur, goût</b>	Légère odeur typique du beurre cuit. / Goût pur et prononcé du beurre.		
<b>Consistance, texture</b>	Homogène, compact, non élastique. / Liquide au-dessus de 32-34°C.		
<b>Fromage: extérieur, ouverture, pâte</b>			

● **Emballages:** primaire (EI):

Matériel d'emballage	seau en FE
Dimensions (L x l x h) [cm]	diam. 21, h. 20
Poids brut (produit + EI)	4.217kg
Méthode de fermeture	couvercle refermable

secondaire (EII):

Matériel d'emballage	film plastique
Dimensions (L x l x h) [cm]	
Poids brut (produit + EI + EII)	
Méthode de fermeture	palette entièrement filmée

tertiaire (EIII):

--	--

● **Palettisation (Pa):**

Quantité par couche	20
Nombre de couches par palette	5
Nombre de cartons/caisses par palette	100
Nombre d'unité de vente par palette	100
Code EAN	
Dimensions (L x l x h) [cm]	120 x 60 x 135
Poids brut (produit + EI + EII + Pal) [kg]	447kg

● **Commercialisation:**

Unité de commande:	Volume/poids (net)	1 seau de 4kg	Code EAN	
Unité de vente:	Volume/poids (net)	4kg	Code EAN	7610554009355

● **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 déshydraté

● **Valeurs nutritives:**

<b>Énergie</b>	3693	kJ/100g	<b>Glucides</b>	0.0	g/100g
	898	kcal/100g		<b>Dont sucre</b>	0.0
<b>Matières grasses dont AGS</b>	99.8	g/100g	<b>Protéines</b>	0.0	g/100g
	59.9	g/100g	<b>Sel</b>	0.0	g/100g

● **Allergènes:**

		contenu: oui non				contenu: oui non	
		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Céréales contenant du gluten		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Lait et produits à base de lait (y.c. lactose)		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Oeufs et produits à base d'oeufs		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Poissons et produits à base de poissons		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Crustacés et produits à base de crustacés		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Soja et produits à base de soja		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Arachides et produits à base d'arachides		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Fruits à coque (noix, noisettes, amandes et pistaches)		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Graines de sésame		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Céleri et produits à base de céleri		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde et produits à base de moutarde		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Anhydride sulfureux et sulfites >10mg/kg ou /l		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Lupin et produits à base de lupin		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Mollusques et produits à base de mollusques		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

● **Conservation:** A conserver à +5°C ou moins, au sec et à l'abri de la lumière.

● **Datage, délai de vente et/ou de consommation:** A consommer jusqu'au: J + 8 mois  
A consommer de préférence avant le:

● **Remarques:**

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.