

Fiche de spécification pour « Beurre de Fromagerie »

Définition du produit

Dénomination spécifique selon ODAI : Beurre de crème acidifiée

Numéro d'article EAN selon format :

- 7640183720208 : beurre bloc de 1 kg (carton de 10 kg)
- 7640183720215 : beurre en feuille de 1 kg (carton de 10 kg)
- 7640183720222 : beurre en bloc de 10 kg

Pays de production : Suisse

Origine : Glâne et Gruyère, Canton du Fribourg

Fournisseur : Laiterie-Fromagerie de La Joux, Eric Ecoffey, 1697 La Joux

Téléphone : +41 26 655 14 13 www.laiterie-fromagerie.ch

Labels

Standard Fromarte, Sécurité alimentaire

Suisse Garantie

Ingrédients

Composants Pays d'origine Part % dans produit fini

Composants	Pays d'origine	Part % dans produit fini
Beurre	Suisse	100%

Allergènes

Allergènes	Oui	Non	Si oui additif
Gluten		x	
Œufs		x	
Poisson		x	
Crustacés		x	
Soya		x	
Cacahuètes		x	
Noix de cajou		x	
Noix du Queensland (Macadamia terni)		x	
Amandes		x	
Noix de para		x	
Noix de pécan		x	
Pistaches		x	
Noix		x	
Protéine du lait	x		Matière première
Lactose	x		Matière première
Céleri		x	
Moutarde		x	
Graine de sésame		x	
Sulfite		x	

Descriptif sensoriel

Couleur / présentation Ivoire à jaune clair, selon la saison

Texture / consistance En fonction de la température

Goût / arôme Franc, typique du beurre

Analyses microbiologiques

Paramètre	Valeur max. UFC / gr	Labos accrédités
Germes étrangers aérobies mésophiles	< 100'000 ufc	LAAF
Escherichia Coli	< 10 ufc	LAAF

Analyses chimiques

Paramètre	Unité	g
Lipides	g / 100 g	82
Eau	g / 100 g	17
Protéines	g / 100 g	0.5
Glucides	g / 100 g	0.5

Valeurs nutritive

Par 100g		
Valeur nutritive	Unité	
Valeur énergétique	kJ	3050
Valeur énergétique	kcal	742
Protéines	g	0.5
Glucides	g	0.5
<i>dont lactose</i>	g	0.5
Lipides	g	82.0
<i>dont acides gras saturés</i>	g	49.2
<i>dont acides gras mono insaturés</i>	g	19.3
<i>dont acides gras polyinsaturés</i>	g	4.0
Cholestérol	mg	213

Information OGM

Ce produit est fabriqué sans processus utilisant le génie génétique. Pour sa fabrication, aucun ingrédient, auxiliaire de fabrication ou microorganisme modifié génétiquement n'a été utilisé.

Traitement aux rayons

Ce produit n'a subi aucun traitement aux rayons. Il ne contient aucun ingrédient traité aux rayons.

Emballage, conservation, conditions de stockage

Emballage	Papier à beurre en PE, bleu, opaque, feuille Vipafin rose de séparation pour les feuilles, papier pour les blocs de 1 kg
Palettisation	15 blocs de 10 kg par étage. 5, 5 ou 6 étages, selon commande. Euro-palette (1200 x 800 mm) en plastique, palette filmée.
Livraison	Par nos soins, ou transporteur agréé, en camion frigorifique
DLC	21 jours au total, minimum 18 jours à la livraison, < 5 °C

*Ce produit est conforme à la législation suisse sur les denrées alimentaires et ne contient pas de corps étrangers.
Le respect des données mentionnées ci-dessus est assuré pour les futures livraisons. Toute modification de ces données sera discutée avec l'acheteur et validée avant leur mise en œuvre.
Les produits livrés ne correspondant pas aux spécifications, seront repris par mon entreprise, à mes frais.*

Lieu et date :

Fromager

Conseiller en fromagerie CASEi



La Joux, le 4 novembre 2024

Eric Ecoffey

Manfred Lauper