

**Fournisseur**

BRIOIS SAS
ZI de l'Alouette
Rue François Jacob
62800 LIEVIN

Tél. : 03.21.44.60.00

Fax : 03.21.44.34.35

Estampille sanitaire :

FR
62 510 102
CE

www.briois.fr**Ingrédients**

Beurre (lait)

Informations nutritionnelles*(Valeur moyenne pour 100g)*

Énergie	744 Kcal	3061 Kj
Matières grasses	82 g	
dont acides gras saturés	55,4 g	
Glucides	0,9 g	
dont sucres	0,83 g	
Protéines	0,7 g	
Sel	0,03 g	
Vitamines	A, D et E	

Durée de vie et conservation

DDM : 12 mois à partir de la date de production à -18°C
Après décongélation, 60 jours à + 6°C max.

Utilisation du produit

Le beurre est à consommer en l'état ou chauffé lors d'opération de cuisson. Il ne doit pas être exposé à la chaleur ni à la lumière pendant une longue période (utilisation fautive).

Aspect législatif

- Les beurres ne sont pas composés ou issus d'ingrédients génétiquement modifiés. Ils ne sont donc pas soumis à l'étiquetage conformément au règlement relatif à l'étiquetage des OGM (Règlement n° 1829/2003 et n° 1830/2003)
- Produit non ionisé.
- Contaminants et résidus de pesticides: conforme aux normes européennes (règlement n°1881/2006 et n° 396/2005)
- Les beurres sont issus du lait et contiennent donc des protéines du lait et du lactose (allergènes du lait). La dénomination "beurre" fait référence à ces allergènes.
- Conforme au règlement UE n°1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

Caractéristiques

<u>Bactériologiques</u>		<u>Chimiques</u>		<u>Organoleptiques</u>	
<i>Critères de sécurité</i>		Matière sèche non grasse	≤ 2%	Aspect, couleur :	homogène, de jaune paille à crème
Salmonelle	Absence dans 25g	Matière grasse	≥ 82%	Texture :	homogène
Listeria	Absence dans 25g	Eau	≤ 16%	Goût :	franc, neutre à légèrement acide
		pH	< 5,20	Odeur :	frais, neutre
<i>Critère d'hygiène</i>		Acide Oléique	< 0,33		
Coliformes	< 100 ufc/g				

Emballage

Matériaux Emballage Primaire : poche plastique bleue

Matériaux Emballage Secondaire : Carton fermé

Conditionnement

Colis			Palette				
Dimensions produit (mm)	Nombre d'UVC par colis	Poids colis	Dimensions palette (cm)	Nombre de colis par couche	Nombre de couches	Nombre de colis par palette	Poids Palette
L : 225 l : 170 h : 160	1	Net : 5,00 kg	L : 120 l : 80 h : 143	19	8	152	Net : 760 kg
		Brut : 5,10 kg					Brut : 799 kg