

# FICHE TECHNIQUE BEURRE DE PAMPLIE



Date création : 08/06/2011

N° 01-R-62

Date de mise à jour : 18/10/2022

Page 1/1

## Beurre Doux Pasteurisé AOP PAMPLIE – Motte 2 Kg

**Code interne** 141 **Gencod produit** 3485690001419

### Description

<b>Origine et fabrication du produit</b>	Beurre fabriqué en baratte traditionnelle à partir de crème issue de lait frais de vache collecté uniquement dans la zone AOP « beurre Charentes-Poitou », France.
<b>Composition</b>	Crème pasteurisée de lait de vache, ferments lactiques.
<b>Conseil d'utilisation</b>	A tartiner sur du pain frais pour accompagner vos petits déjeuners, vos crudités ou fruits de mer et en ingrédient dans vos recettes pâtisserie ou vos plats cuisinés.

### Conservation

T°C de conservation / transport ≤ 6°C	DDM Totale : 60 jours	DDM Garantie à réception : 55 jours
---------------------------------------	-----------------------	-------------------------------------

### Caractéristiques

Microbiologiques		Physico-chimiques	
<b>Sécurité alimentaire</b> <i>Listeria Monocytogenes</i> : Non détecté / 25g		pH	4,5 à 5,5
<b>Critère d'hygiène</b> Coliformes 30°C FCD: < 100 UFC / g Levures & Moisissures FCD : < 100 UFC / g		Humidité	≤ 16 %
		Taux de sel	0 %
		Matière grasse	≥ 82 %
		Mat. Sèche non grasse	≤ 2 %
		Phosphatase	Négative
Organoleptiques		Nutritionnelles (moyenne pour 100g de produit)	
Aspect	Plaque lisse sans granulométrie	Valeur énergétique	3090 kJ - 751 kcal
Couleur	Jaune ivoire, homogène	Matières grasses	83 g
Texture	Lisse et fondante	dont Acides Gras Saturés	55 g
Goût	Frais, franc légèrement acide	Glucides	< 0,5 g
		dont Sucres	< 0,5 g
		Protéines	0,6 g
		Sel	0,01 g

### Qualité

<b>Allergènes</b>	Absence d'allergènes autre que le lait, conformément au règlement (UE) 1169/2011 « INCO »
<b>OGM</b>	Produit non concerné au titre du règlement 1829/2003/CE
<b>Ionisation</b>	Absence de traitement ionisant et de produits ionisés

### Logistique

	Matériaux de conditionnement	Papier sulfurisé		Matériaux	Palette Europe bois
<b>UVC</b>	Dimension motte	12 cm x 16 cm		Nombre colis / couche	80*120
	Poids net UVC	2 Kg		Nombre de couche	35
	Poids brut UVC	2,01 Kg		Nombre de colis / palette	6
				Nombre UVC / palette	210
<b>Colis</b>	Matériaux d'emballage	Carton	<b>Palette</b>	Hauteur totale palette	210 UVC
	Nombre d'UVC par colis	1 UVC		Poids net palette	117 cm
	Poids net colis	2 Kg		Poids brut palette	420 Kg
	Poids brut colis	2,1 Kg			471 Kg
	Dimension colis en cm (L x l x H)	15,3 x 15,3 x 17			

Les informations communiquées sur cette fiche technique ont été établies à partir des informations connues de l'entreprise à la date de la mise à jour. Les éventuelles mises à jour sont disponibles sur simple demande.

Laiterie Coopérative de Pamplie – N° Agrément sanitaire : FR 79 200 001 CE

Route du chêne-Casse-Tête – 79220 Pamplie – France

☎ : (+33)5 49 25 81 82 Fax : 05 49 75 28 77

Mail: [courrier@laiteriedepamplie.com](mailto:courrier@laiteriedepamplie.com)

Web: [www.laiteriedepamplie.com](http://www.laiteriedepamplie.com)