

 Domaine de broc 47 110 Le Temple sur Lot	<h2>Beurre de baratte du fromager 1kg</h2>	Nom : FT-CB08
		Création le: 01/08/2012
		Modifié le : 25/07/2016 Version:2
Fiche technique		

Ce document a pour but de caractériser le beurre de baratte du fromager fabriqué à la fromagerie BAECHLER.

Caractéristiques générales du produit :

Origine du lait :	Aquitaine, France	DLC :	42 jours après moulage
Traitement thermique :	Pasteurisation	Emballage :	Papier sulfurisé

Caractéristiques emballage du produit :

Unité de vente :	Kg	Dimension du colis (cm)	35.5 x 23.5 x 16
Colisage :	10 Rouleaux (1Kg)	Poids brut du colis :	10 Kg
Type d'emballage :	Carton	Température de stockage :	+ 4°C

Ingrédients et caractéristiques du produit :

Ingrédients :	Crème de sérum pasteurisée, ferments lactiques	Taux de matière grasse :	82%
		<i>Listeria monocytogenes</i> :	Absence dans 25g

Informations complémentaires :

Ce produit convient aux :	Végétariens	Oui	Valeurs nutritionnelles pour 100g :	Valeur énergétique	3054KJ / 743 Kcal	
	Végétaliens	Non				
ALLERGENES ce produit peut contenir :	Intolérants au lactose	oui	Matières grasses (dont acides gras saturés)	82g	57g	
	Blé, seigle, orge, avoine et dérivés	Non				
	Maïs et dérivés	Non		Glucides (dont sucres)	0.5g	0.5g
	Soja et dérivés	Non				
	Œufs et dérivés	Oui		Protéines	0.7g	0.03g
	Moutarde	Oui				
	Lait et produits laitiers	Oui		Sel	0.03g	
	Gluten	Non				
Dioxyde de soufre	Non					
Autres informations :	Traitement par ionisation	Non				
	Présence d'OGM	Non				
	Présence de conservateur	Non				
	Présence de colorant	Non				