

	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	CODE : 006319
		Code barre : 358473 006319 3
		MAJ : 10/01/2017
		Page : 1/2
<b>PRODUIT</b>	 <b>BEURRE DE TOURAGE 82% MG - AOP CHARENTES POITOU - 2KG</b>	

## Description produit :

Beurre fabriqué exclusivement à partir de lait et crème issus de la zone de production AOP Charentes-Poitou. Ce beurre a subi une maturation biologique avec des ferments sélectionnés lui conférant un goût plus prononcé et typique.

## Etiquetage :

Sur l'emballage primaire et le carton :

- \* Intitulé produit, liste ingrédients
- \* Poids net
- \* DDM / N° de lot
- \* Température conservation

Valeurs nutritionnelles pour 100g selon le règlement INCO CE1169/2011:

Energie: 3061 kJ / 744 kcal  
Matières grasses: 82g dont acides gras saturés: 57g  
Glucides: 0.9g dont sucre: 0.9g  
Protéines: 0.7g  
Sel: 0.05g

## Ingrédients :

CREME pasteurisée, ferments lactiques (LACTOSE).

---

## Conditions de stockage :

Température de stockage conseillée  
Avant ouverture : entre 2°C - 6°C  
Après ouverture: entre 2°C - 6°C et à consommer rapidement.

---

	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	CODE : 006319
		Code barre : 358473 006319 3
		MAJ : 10/01/2017
		Page : 2/2
PRODUIT	 <b>BEURRE DE TOURAGE 82% MG - AOP CHARENTES POITOU - 2KG</b>	

## Conditionnement :

Plaque emballée dans un papier alu/cire  
Poids net : 2 kg

Carton= 5 plaques  
Poids net : 10 kg  
Poids brut: 10.34 kg  
Dimensions du carton : 420 x 310 x 100mm

## Utilisation :

Mode d'emploi : Par sa forme et sa texture, il est particulièrement adapté à une utilisation au laminage, pour toutes les pâtes feuilletées et viennoiseries.

## Conservation et traçabilité :

DDM de 60 jours à compter de la date de fabrication, dans son emballage d'origine fermé à l'abri de l'air et de la lumière.

## Allergènes

ALLERGENES	Contenu dans le produit	Contamination croisée
Lait et dérivés	X	

X - Substance présente dans le produit  
O - Présence éventuelle de contamination croisée