



**Beurre tourage 82%MG AOP La
Conviette 2kg C10kg Congelé**
Code article : 39830010

Version 5.0 du 11/06/2025

DEFINITION DU PRODUIT

Dénomination légale de vente :

Beurre Charentes-Poitou AOP doux congelé

Description du produit :

Beurre exclusivement fabriqué à partir de lait et de crème produits dans les départements mentionnés dans la réglementation AOP Charentes Poitou et conditionnés dans des usines de la zone pré-citée. La crème, qui ne peut être congelée, fait l'objet d'une pasteurisation et d'une maturation biologique par ensemencement de ferments lactiques sélectionnés pendant 16 heures minimum.

Le process d'obtention de notre beurre s'appuie sur un procédé qui permet d'obtenir une cristallisation optimale conférant au beurre les caractéristiques de texture attendues pour les opérations de feuilletage (fermeté et plasticité).

Ingrédients :

CREME pasteurisée, ferments lactiques (dont LAIT)

Contient les allergènes : Lait

Convient aux végétariens : Oui

Pays de transformation : France

Origine du lait : France

Type de lait : Lait de vache AOP Charentes Poitou

Traitement du lait : Pasteurisé

- N'est pas soumis aux exigences d'étiquetage OGM décrites dans les Règlements (CE) N°1829/2003 et 1830/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22/09/03

- N'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé

- Micropolluants : conforme à la réglementation européenne en vigueur en ce qui concerne le plomb, les dioxines et PCB, l'aflatoxine M1, les pesticides organochlorés et organophosphorés, les résidus vétérinaires.

Site(s) de production :

Certifications	Marque d'identification
IFS,BRC	FR 85.019.001 CE

Langues affichées sur l'emballage : Français, Anglais

Mentions supplémentaires :

82% de matières grasses

Code nomenclature douanière : 0405101900

CERTIFICATIONS PRODUITS

AOP

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

CRITÈRES	CIBLE	LIMITES ACCEPTABLES
CHIMIQUES :		
Matière grasse / Poids total	>82 %	≥82 %
pH	<6	≤6
Matière sèche non grasse	<2 %	≤2 %
Humidité	<16 %	≤16 %
MICROBIOLOGIQUES :		
-		
Critères de sécurité :		
Listeria monocytogenes	Non détectée dans 25 g	Non détectée dans 25 g
Critères d'hygiène :		
Escherichia coli	<10 UFC/g	<100 UFC/g

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100g	%AR*
Energie	3061.0 kJ/ 744.0 kcal	36%
Matières grasses	82.0g	117%
dont acides gras saturés	57.0g	285%
Glucides	0.9g	0%
dont sucres	0.9g	1%
Protéines	0.7g	1%
Sel	0.05g	1%

*Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ / 2000kcal)

Teneur en sel due exclusivement à la présence naturelle de sodium

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect	Couleur jaune paille, homogène
Odeur	Franche et typique
Texture	Lisse, ferme et souple (plastique)
Goût	Frais, franc et typique

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Durée de vie :

DDM : 365 jours à la date de fabrication (attention cette date n'est pas une garantie client), sous la forme « A consommer de préférence avant le ».

Conditions de conservation :

Température de conservation avant ouverture : -18°C / -22°C

Conditions de conservation après ouverture/ décongélation : Décongélation et conservation post décongélation entre +2°C et +8°C.
Durée de conservation après le début de décongélation : 60 jours.

Unité

Forme	Parallélépipédique
Longueur (en mm)	380
Largeur (en mm)	285
Hauteur (en mm)	20
Poids net (en g)	2 000
Poids emb.individuel moyen (en g)	21
Poids brut moyen (en g)	2 021
Nb pièces / unité	1

Unité logistique (Colis)

Nb unités / UL	5
Longueur UL (en mm)	392
Largeur UL (en mm)	297
Hauteur UL (en mm)	111
Volume UL (en dm3)	12.923
Poids net UL (en kg)	10
Poids emb. colis moyen (en kg)	0.175
Poids brut UL moyen (en kg)	10.28
Prêt à vendre	Non

Palettisation

Type de palette	PALETTE US 100*120 FUMIGEE
Matériau palette	Bois
Nb UL / couche	9
Nb de couche / palette	12
Nb UL / palette	108
Nb unités / palette	540
Longueur palette (en cm)	120
Largeur palette (en cm)	100
Hauteur palette (en cm)	146.3
Volume total palette (en m3)	
Poids net / palette (en kg)	1 080
Poids brut / palette moyen (en kg)	
Palette Gerbable	Non

EAN 13 : 3523230064491
DUN 14 : 13523230064498

La responsabilité d'EURIAL ne saurait être recherchée en cas de conditions d'entreposage, stockage, manipulation, commercialisation ou utilisation du produit, contraires aux instructions figurant sur la présente fiche technique et/ou aux usages de la profession et/ou aux réglementations applicables.