

Beurre des Monts Yssingelais - 250 gr



DESIGNATION

Code article :	O21054
Poids Net :	250g
EAN 13 :	3 38727 021054 2
Estampille Sanitaire :	F-43.007.01-CEE

CARACTERES ORGANOLEPTIQUES

Caractérisation :	beurre doux, pasteurisé
Goût :	beurre frais
Texture :	ferme
Couleur :	jaune

COMPOSITION

Matière Grasse :	82% mini
Humidité :	16% maxi
Non-gras :	2% maxi

INGREDIENTS

Crème pasteurisée :	99,8%
Ferments lactiques mésophiles :	0,2%

NORMES MICROBIOLOGIQUES

Salmonella :	absence dans 25gr
Listéria :	absence dans 25gr
Levures/moisissures :	< 10 / gr
Germes de contamination :	< 1000 / gr
Coliformes totaux à 30°C :	< 10 / gr

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeur énergétique :	750 Kcal
	3165 KJ
Protides :	1 g
Glucides :	0,1 à 0,2 g
Lipides :	82 g

CONDITIONNEMENT

Matériau d'emballage :	compl. alu/ingraissable
Dimensions UVC (LxIxh) :	110x60x40 mm
Poids Net UVC (g) :	250 g

COLISAGE

Nbre d'UVC/UE :	40
Dimensions colis (LxIxh) :	330x230x170 mm
Poids Net colis (Kg) :	10 Kg (40*250g)
Poids Brut colis (Kg) :	10,275 Kg

PALETTISATION

Nbre de colis/Pal. - d'UVC/Pal. :	70 / 2800
Dimensions palettes (LxIxh) :	1200x800x1320 mm
Poids Net Pal. (Kg) :	700 Kg
Poids Brut Pal. (Kg) :	743 Kg

LOGISTIQUE

Conditions de stockage :	+2 / +6°C
DLUO mini garantie livraison :	50 jours



GERENTES S.A. Laiterie des Monts Yssingelais

43200 ARAULES - Tél. 04.71.65.70.40 - Télécopie 04.71.59.68.17