



FICHE TECHNIQUE : BEURRE DE FRUITIERE

Beurre doux de fruitière fabriqué avec de la crème de sérum issue du fromage de comté barratté, rincé à l'eau et malaxé. Conditionnement en plaquette de 250 grs avec une mouleuse traditionnelle

FOURNISSEUR

NOM DU FOURNISSEUR	SCAF LA SAINT CHRISTOPHE
ADRESSE	13 RUE DES CARRIERES 39130 LARGILLAY-MARSONNAY
N° D'AGREMENT	FR 39 278 001 CEE

SPECIFICATIONS

LES CARACTERISTIQUES

EST :	ASPECT : pate lisse
	COULEUR : opaque
G/S	ODEUR : babeurre
TAUX DE SEL (valeur minimale) :	GOUT : noisette

COMPOSITION

INGREDIENTS : Crème crue de lactosérum
ALLERGENES : creme crue

CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100GRS

POIDS NET : 250 grs	VALEURS ENERGETIQUES : 753 Kcal – 3100 Kj	
T° DE STOCKAGE 4° a 6°c	MAT GRASSES : 84 g	SATURES : 58 g
T° DE LIVRAISON 4° a 6° c	GLUCIDES : 0.24 g	dont sucres : 0.6 g
DLUO : 30 jours	PROTEINES : 0.69 g	
HUMIDITE 82 %	SEL : 0.05 g	CALCIUM : 17.8 g

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIES

STAPHYLOCOQUE : <100 000 GERMES/g
LISTERIA : Absence dans 25 g
SALMONELLES : Absence dans 25 g