



Spécifications du produit

BEURRE 82%Fabricant **UAB "Marijampolės pieno konservai"**Kauno g. 114
LT-68108
Marijampolė
LIETUVATél: +370 343 98450
Fax: +370 343 98431
mpk@milk.lt
www.milk.ltDate de la dernière révision 12/09/2018
Marque d'identification LT 18-01 P EB
Préparé par La responsable qualité B. Marcinkevičienė
Approuvé par La chef du dépt. de la qualité D. Piepolienė**Informations générales**

Ingrédients	Crème
Code NC	04051019 (neto > 1 kg) / 04051011 (neto ≤ 1 kg)
Pays d'origine	Lituanie

Spécifications sensorielles

Couleur	Blanche à légèrement crémeuse
Consistance	Homogène, solide, tartinable
Odeur et saveur	Pur, exempt d'odeur ou de saveur étrangère

Spécifications physiques et chimiques

Graisse (minimum)	82.0%
Humidité (maximum)	16.0%
Solides non gras du lait (maximum)	2.0%
Acidité titrable (maximum)	24°T
pH	6,25 - 6,75
Acides gras libres (maximum)	1,2 mmole/100 g de matières grasses
Indice de peroxyde (maximum)	0,3 meq d'oxygène/1 000 g de matières grasses
Substances pharmacologiquement actives	ne dépassent pas les limites fixées dans le Règlement (UE) No 37/2010
Contaminants en résidus de pesticides	ne dépassent pas les limites fixées dans les Règlements (CE) No 1881/2006 en (CE) No 396/2005
Pollution physique	sans impuretés étrangers qui peuvent causer des risques pour la santé du consommateur

Indicateurs microbiologiques

Nombre total de bactéries, ufc/g	≤ 10 000
Coliformes, 0,1g	non-défecté
Enterobacteriaceae, 0,1g	non-défecté
Listeria monocytogenes, 25g	non-défecté
Salmonella, 25g	non-défecté
S.aureus, ufc/g	< 10
Levures, ufc/g	< 10
Moule, ufc/g	< 10
Escherichia coli, ufc/g	< 10

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Énergie, kJ/kcal	3056 / 743
Matières grasses, g	82.0
- acides gras saturés	54.20
dont: - acides gras mono-insaturés	19.87
- acides gras polyinsaturés	2.60
- acides gras trans	2.40
Glucides, g	0.8
- sucres	0.8
dont: - polyols	0
- amidon	0
Fibres alimentaires, g	0
Protéines, g	0.5
Sodium, g	0.014
Sel (équivalent Na × 2,5), g	0.04 (teneur en sel est exclusivement due à la présence de sodium présent naturellement)



Spécifications du produit
BEURRE 82%

Fabricant **UAB "Marijampolės pieno konservai"**

Kauno g. 114
LT-68108
Marijampolė
LIETUVA

Tél: +370 343 98450
Fax: +370 343 98431
mpk@milk.lt
www.milk.lt

Date de la dernière révision 12/09/2018
Marque d'identification LT 18-01 P EB
Préparé par La responsable qualité B. Marcinkevičienė
Approuvé par La chef du dépt. de la qualité D. Piepolienė

OGM

Le produit ne contient pas d'OGM et n'est pas produit à partir d'OGM.

Allergènes

- | | |
|--|---|
| 1. Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales | - |
| 2. Crustacés et produits à base de crustacés | - |
| 3. Œufs et produits à base d'œufs | - |
| 4. Poissons et produits à base de poissons | - |
| 5. Arachides et produits à base d'arachides | - |
| 6. Soja et produits à base de soja | - |
| 7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) | + |
| 8. Fruits à coque et produits à base de ces fruits | - |
| 9. Céleri et produits à base de céleri | - |
| 10. Moutarde et produits à base de moutarde | - |
| 11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame | - |
| 12. Anhydride sulfureux et sulfites | - |
| 13. Lupin et produits à base de lupin | - |
| 14. Mollusques et produits à base de mollusques | - |
- ne contient; + contient

Consommation et l'utilisation

Le produit est prêt à la consommation.

Utiliser à la consommation directe ou comme ingrédient pour la production d'autres produits alimentaires.

Ne convient pas pour les personnes intolérantes au lait et aux produits laitiers.

Conditionnement

- | | |
|-------|--|
| 25 kg | En emballages de carton doublés de polyéthylène. |
| 10 kg | En emballages de carton doublés de papier sulfurisé ou de polyéthylène. |
| 170 g | Emballées dans une feuille de papier aluminium ou sulfurisé, 30 pcs. (5,1 kg) par boîte de carton. |
| 200 g | Emballées dans une feuille de papier aluminium ou sulfurisé, 30 pcs. (6 kg) par boîte de carton. |

Conditions et durée de conservation

- | | |
|--------------|--|
| 25 kg/ 10 kg | 12 mois à une température ne dépassant pas (-12) °C, |
| | 24 mois à une température ne dépassant pas (-18) °C. |
| | 30 jours à une température ne dépassant pas 6°C, |
| 170 g/ 200 g | 6 mois à une température ne dépassant pas (-12) °C, |
| | 12 mois à une température ne dépassant pas (-18) °C. |

Transport

Transport couverts sans préjudice des conditions de stockage.

Conformité légale

Fabriqué conformément aux normes FSSC 22000 (HACCP), ISO 9001, ISO 14001 et aux dispositions des Règlements (CE) No 852/2004, (CE) No 853/2004.

Périodes de transition

Pour les produits mis sur le marché ou étiquetés avant le dernier changement effectué dans cette spécification, certaines informations sur l'emballage peut différer de la présente description, jusqu'à ce que les stocks de produits soient épuisés.