



Fiche Technique
Beurre de baratte remalaxé sur plateau
demi-sel au sarrazin – Plaquettes, rouleaux
et Mottes

Page 1 sur 1

Réf. FT 800C.093.03

Date de création : Décembre 2020

Gencod plaquette 125g : 3760191050334

Description

Beurre de baratte remalaxé sur plateau, pasteurisé, salé et additionné de sarrazin

Ingrédients

Beurre* doux (87.2%), sarrazin (10%), sel (2.8%)

*Origine du lait : France

Caractéristiques physiques

pH :..... 5,30 +/- 0,3

Goût :sarrazin

Couleur : jaune parsemé de grains bruns de sarrazin

Texture: soyeuse avec grains de sarrazin croustillants

Caractéristiques chimiques

Humidité:.....16% maxi

Non gras:..... 2% maxi

Sel :2.8%

Phosphatase:.....négative

acide oléique:..... 0,30 maxi

Taux de matières grasses :75%

Caractéristiques nutritionnelles réglementaires pour 100 g

Energie	2911 kJ (707 kcal)
Matières grasses	75g
Dont acides gras saturés	49g
Glucides	7g
Dont sucres	5g
Protéines	1g
Sel	2.8g

Caractéristiques microbiologiques

Entérobactéries: 10 ufc / g maxi

Levures et moisissures: 100 ufc / g maxi

Listeria monocytogenes *: absence/g de non gras

*Règlements (CE) 2073/2005 et 1441/2007

Conditionnement

Plaquettes 125g

Rouleaux (36 et 45 mm) : 250g

Mottes 1Kg

Conservation

A conserver à +2/+6°C

DDM après fabrication : 26 jours

Allergènes

LAIT

Marque communautaire de salubrité :

FR 35.207.026 CE

Approuvé par :

La Fromagerie Jean-Yves BORDIER

ZI La Rivière BP93106

35531 Noyal/Vilaine Cedex