

le 05/04/15
à Périers

Produit :

Beurre de baratte

Caractéristiques générales :

- famille de produit : corps gras
- origine géographique : Basse-Normandie
- numéro sanitaire CEE : 50.394.001

Composition :

- matière grasse butyrique de lait de vache (82% minimum)
- ferments lactiques (1%)
- sel (si demi-sel ou croquant) (2,5%±0,25) :
 - sel fin si beurre demi-sel
 - sel fin + gros sel si beurre croquant

Paramètres physiques :

Poids net :, 250g, 300g, 500g, 5Kg

Paramètres chimiques :

	Cible	Méthode
Valeur nutritionnelle pour 100g	750 kcal	
Teneur en extrait sec non gras	< ou = 2g	FIL IIA : 1986
Teneur en eau	< 16g	Dessication
Teneur en lipides pour 100g	82g	
Teneur en protides pour 100g	2g	
Teneur en glucides pour 100g	0,4 g	
pH	4,7±0,3	NF V04-316
Phosphatase du beurre	< ou = 4µg/g	ITSV p.527

Traitement appliqué :

Crème pasteurisée (92,5°C, 20s)

Paramètres microbiologiques:

Selon le règlement 1441/2007

	Cible	Tolérance	Méthode
<i>Listeria monocytogenes</i> (critère de sécurité)	Absence dans 25g sortie usine, < 100 ufc/g en fin de vie		EN/ISO11290-1 EN/ISO 11290-2

La fréquence est définie en interne

En interne

	Cible	Tolérance	Méthode
Coliformes totaux		< 10	/

Conditionnement :

- Papier sulfurisé ou
- Sachets plastiques

Emballage :

- Carton
- Panier en bois

Identification :

Code traçabilité : DLUO

Durée de conservation :

DLUO: 60j pour le beurre de baratte

Circuit de commercialisation envisagé :

National, Communautaire et Pays tiers

Conditions de stockage et de conservation :

- Température: entre 2 et 6°C
- Environnement sans odeur

Conditions de transport :

Camion réfrigéré, température: entre 2 et 6°C, propre, sans odeur

Allergène présent dans le produit en tant qu'ingrédient :

Selon les directives 2003/89 et 2006/142 :

- Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)

Autre allergène présent dans l'atelier ou l'usine :

Aucun

Présence d'OGM :

Non concerné par l'étiquetage