


Dénomination du produit  
Beurre extra fin non salé  
200 g



DESCRIPTION PRODUIT & ETIQUETAGE

PRODUCT DESCRIPTION & LABELING

<b>Dénomination Légale</b> Beurre extra fin non salé	<b>product name</b> Extra fine unsalted butter
<b>Gamme de produits</b> Beurre	<b>Product range</b> Butter
<b>Date Limite de Consommation :</b> Voir sur l'emballage. <b>06 mois à partir de la date de fabrication dans des conditions de conservation optimum.</b>	<b>Best Before:</b> See on the packaging. <b>06 months from the date of manufacture under optimum storage conditions.</b>
<b>Ingrédients :</b> Crème laitière fraîche pasteurisée.	<b>Ingredients:</b> Fresh pasteurized dairy cream.
<b>Déclaration d'étiquetage</b> --	<b>Labeling declaration</b> --
<b>Conseils de conservation :</b> Conserver à une température entre 0 et 6°C.	<b>Instruction for use and storage:</b> Storage at a temperature between 0 and 6°C.
<b>Coordonnées fabricant</b> Centrale Laitière du Nord Route de Beja, Km 4, 8170 Bousalem, Tunisie.	<b>Manufacturer details</b> Centrale laitière du Nord Route de Beja, Km 4, 8170 Bousalem, Tunisia - Made in Tunisia 

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTIC

Paramètres / Parameters	Cibles / Targets
Matières grasses / Fat	80-82%
Extrait sec dégraissé/ Non-fat dry extract	≤ 2%
Humidité / Humidity	16-18%
pH	6.5-6.6

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTIC

Germes recherchés / Germs searched	Tolérances / Targets
Levures et moisissures / Yeasts and molds	< 10 UFC/g
Staphylococcus aureus	Abs. / 0.01 g
Coliformes totaux / Total coliforms	< 25 UFC/g
Coliformes fécaux / Fecal coliforms	Abs.



# Fiche Technique produit Technical Data Sheet

Ref :

Date : 10/11/2020

## DECLARATION DES ALLERGENES

## ALLERGEN DECLARATION

Lait / Milk

## DECLARATION DES OGM

## GMO DECLARATION

Abs.

## INFORMATION NUTRITIONNELLE PAR 100 G

## NUTRITIONAL INFORMATION PER 100 G

Éléments nutritifs / Nutritional elements	Quantité / Quantity	Unité / Unit
Valeur énergétique / Energy	3001	KJ
	730	Kcal
Lipides / Fat	≥ 80	g
Glucides / Carbohydrates	0.63	g
Protéines / Proteins	0.72	g
Vitamine D / Vitamin D	< 0.5	µg
Vitamine K1 / Vitamin K1	3.3	µg
Vitamine A / Vitamin A	650	µg
Vitamine E / Vitamin E	1.8	mg

## EMBALLAGE

## PACKAGING

Emballage très vulnérable. Des précautions particulières sont à prendre lors de la manutention afin de conserver l'intégralité de l'emballage. / Extremely vulnerable packaging. Special precautions should be taken during handling in order to preserve the entire packaging.

<b>Contenu net</b>	200 g	<b>Net weight</b>
<b>Type d'emballage</b>	Feuille d'emballage multicouche en aluminium/ Multilayer packing foil of aluminum	<b>Type of packaging</b>
<b>Dimension carton (L*L*H)</b>	330 × 225 × 70 mm	<b>Box dimension (L*W*H)</b>
<b>Nbre de plaquettes/carton</b>	20	<b>Nbr of butter sticks/box</b>
<b>Nbre de cartons/rangée</b>	10	<b>Nbr of boxes/row</b>
<b>Nbre de rangées/palette</b>	13	<b>Nbr of rows/pallet</b>
<b>Dimension palette (L*L*H)</b>	800 x 1200 × 1060 mm	<b>Pallet dimension (L*W*H)</b>

## TRANSPORT

## TRANSPORT

Le transport du beurre doit être effectué dans des véhicules réfrigérés. / Butter transportation must be carried out in refrigerated vehicles.