

BEURRE PASTEURISÉ

Cube 25 kilos



Le beurre est obtenu exclusivement à partir du barattage de crème douce ou acide, maturée ou non, malaxé puis moulé.

PROPRIETES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Coloration Homogène
Goût : Franc, neutre à légèrement acide
Odeur : Crème fraîche à légèrement acide
Aspect : Homogène

ANALYSE PHYSICO-CHIMIQUE

Humidité : <16%
Matière grasse : >82%
Matière sèche non grasse : <2%

ANALYSE BACTERIOLOGIQUE

Coliformes 30° C : < 100 germes/g
Listéria monocytogènes : Absence dans 25g
Phosphatase : Négative

Conditionnement

Sachet polyéthylène
Matériau de suremballage : caisse carton
Dimensions cm (L x l x H) :
39.5 x 30.0 x 25.5
Poids : 25 kg net (25.6 kg brut)

Conservation / Stockage

Température de stockage :
Froid positif : + 6° C Maxi
Froid négatif : -18° C Mini

POUR PLUS D'INFORMATION, MERCI DE CONTACTER NOTRE ÉQUIPE COMMERCIALE

