

0912100 Description Produit DEBIC BEURRE LAITERIE 25KG



Actif le 09-03-22

Rédigé le 16-01-22

Spec./Rev. 0912100 [35]

Information générale - Identification du produit

Description du Produit

	Description	Remarque
Marque déposée	DEBIC	
Description de l'article (comme fourni)	DEBIC BEURRE LAITERIE 25KG	
Article Description (short)	DEBIC BEURRE LAITERIE 25KG	
Appellation Légale	beurre 82% matières grasses laitières	

Description du Code

	Valeur	Remarque
Code Intrastat	04051019	

Code barre

	Type	Code	Étiquette mise en page
EAN ARTICLE			Not Applicable
EAN COLIS	EAN13	5410488121091	
EAN PALETTE			

Déclaration des Ingrédients

Déclaration Ingrédients (EU1169/2011)

BEURRE (100%) (min. 82% matières grasses laitières).

0912100 Description Produit DEBIC BEURRE LAITERIE 25KG



Actif le 09-03-22

Rédigé le 16-01-22

Spec./Rev. 0912100 [35]

Information: Stockage / Distribution / Consommateur

Conditions Stockage

	But	Min	Max	UOM	Remarque
Température Emballage Fermé			7	°C	
Température Emballage Ouvert			7	°C	

Durée de Conservation

	But	Période	Remarque
Durée de Conservation Emballage Fermé	120	Jours	see additional storage conditions
Durée de Conservation Emballage Ouvert			no commitment by supplier

Conditions Stockage (autres)

120 Jours chez emballage fermé et conserver à max.7°C
 730 Jours chez emballage fermé et conserver à max.-18°C (dans cette durée de conservation, max. 90 Jours après dégeler à max. 7°C et emballage fermé)
 Conserver réfrigéré, au sec et à l'obscurité. Ne pas conserver à proximité de produits odorants.

Protective atmosphere

	Oui	Non
Conditionné sous atmosphère protectrice	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Caractéristiques du Produit

beurre à base de crème fraîche pasteurisée

0912100 Description Produit DEBIC BEURRE LAITERIE 25KG



Actif le 09-03-22

Rédigé le 16-01-22

Spec./Rev. 0912100 [35]

Paramètres Qualité - Paramètres chimiques

Valeurs Chimiques

	But	Min	Max	UOM	Méthode	Remarque
Acides grasses libres			0,3	%		exprimé en acide oléique
Humidité libre			16	%		
Matière Sèche		84		%		
Matière Sèche non grasse			2	%		
Matière laitière sèche non grasse			2	%		ISO 8851-2/IDF 191-2
Matière grasse laitière		82		%		

Activité Enzyme

	Oui	Non	Remarque
Phosphatase	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Caractéristiques Chimiques

	But	Min	Max	UOM	Méthode	Remarque
pH		4,5	5,3			

Paramètres Qualité - Paramètres Physiques

--	--	--	--	--	--

Paramètres Qualité - Paramètres Organoleptiques

Valeurs Organoleptiques

	Description
Apparence	semi solid and homogenous
Odeur	typical butter
Saveur	typical butter
Couleur	pale yellow

Paramètres Qualité - Paramètres Microbiologiques

0912100 Description Produit DEBIC BEURRE LAITERIE 25KG



Actif le 09-03-22

Rédigé le 16-01-22

Spec./Rev. 0912100 [35]

Paramètres Microbiologiques

	n	c	m	M	UOM	Méthode	Remarque
Germes Totaux				5000	/g	ISO 4833	
Enterobacteriaceae				10			
Coliformes				10	/g		ISO 4832
Levures				50	/g		ISO 6611/IDF 94
Moisissures				50	/g		ISO 6611/IDF 94
Salmonelle				0	/25g	ISO 6579	AOAC 995.07
Listeria monocytogenes				0	/25g	ISO 11290	

Définitions microbiologiques

Référence: Règlement (CE) No 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

n = nombre d'unités constituant l'échantillon

c = nombre maximal de résultats pouvant présenter des valeurs comprises entre m et M

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont inférieure ou égal à m
- qualité acceptable lorsqu'un maximum de c/n valeurs se situe entre m et M, et que le reste des valeurs observées est inférieure ou égal à m
- qualité insatisfaisante lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont plus grand que M ou lorsque plus de c/n valeurs se situent entre m et M

0912100 Description Produit DEBIC BEURRE LAITERIE 25KG



Actif le 09-03-22

Rédigé le 16-01-22

Spec./Rev. 0912100 [35]

Information Nutritionnelle

Valeurs Nutritionnelles

		Valeur Indicative	/100g	Remarque
Energie	kJ	3060	kJ	
Energie	kcal	744	kcal	
Lipides Totaux		82	g	
Lipides dont	Matière grasse laitière	82	g	
Lipides dont	Acide Gras Saturé	58	g	
Lipides dont	Acide Gras Monoinsaturé	22	g	
Lipides dont	Acide Gras Polyinsaturé	2	g	
Lipides dont	Cholestérol	250	mg	
Hydrates de Carbone Totaux		1	g	
Hydrates de Carbone dont	Sucres (Mono + Di)	1	g	
Hydrates de Carbone dont	Lactose	1	g	
Protéines Totaux		0,5	g	
Protéines dont	Protéine de lait	0,5	g	
Rétinol (Vit A)		0,8	mg	
Calciphérol (Vit D)		0	mg	
Tocophérol (Vit E)		1,9	mg	
Sel		0	g	< 0,01 g
Potassium		0	mg	

Déclaration nutritionnelle

FrieslandCampina est conscient de l'importance de fournir des informations correctes sur la nutrition concernant ses produits. Dès lors, toutes les données nutritionnelles sont calculées et arrondies automatiquement par notre système de gestion des spécifications sur base des informations reçues de nos fournisseurs. Nous nous gardons le droit de mettre à jour ou d'accorder ces données sur base d'informations communiquées par nos fournisseurs.

0912100 Description Produit DEBIC BEURRE LAITERIE 25KG



Actif le 09-03-22

Rédigé le 16-01-22

Spec./Rev. 0912100 [35]

Conditionnement - Conditionnement primaire

Type d'emballage

	Remarque
Bande	

Identification

		Description
Type		lotcode + production date printed
Code du Lot	Format	f.i. 411.792 + prod. date: dd-mm-yy
Code du Lot	Description	unique 7-digit code with letters and figures + prod. date
Code du Lot	Position	on wrapper
Shelf Life	Format	not applicable
Shelf Life	Description	not applicable
Shelf Life	Position	not applicable

Détails Conditionnement

	Nombre	Matière d'emballage	Poids	UOM
Bande	1	Plastique	70	g

Dimensions/Poids

	Valeur	UOM	Remarque
Longeur	384	mm	
Largeur	282	mm	
Hauteur	240	mm	
Diamètre		mm	not applicable
Poids Net	25	kg	
Poids Brut	25,07	kg	

Quantité Déclarée

	Oui	Non	Quantité	UOM	Remarque
Poids (e)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	25	kg	

Additional Information Packaging

Blue PE wrapper

0912100 Description Produit DEBIC BEURRE LAITERIE 25KG



Actif le 09-03-22

Rédigé le 16-01-22

Spec./Rev. 0912100 [35]

Conditionnement - Conditionnement secondaire

Type d'emballage

	Remarque
Boîte	

Identification

		Description
Type		lotcode + production date printed
Code du Lot	Format A	f.i. 411.792 + prod. date: dd-mm-yy
Code du Lot	Format B	not applicable
Code du Lot	Description A	unique 7-digit code with letters and figures + prod. date
Code du Lot	Description B	not applicable
Code du Lot	Position A	on box
Code du Lot	Position B	not applicable
Shelf Life	Format	best before date: dd-mm-yy
Shelf Life	Description	not applicable
Shelf Life	Position	on box

Détails Conditionnement

	Nombre	Matière d'emballage	Poids	UOM
Boîte	1	Papier / Carton	570	g

Dimensions/Poids

	Valeur	UOM	Remarque
Longeur	384	mm	
Largeur	282	mm	
Hauteur	240	mm	
Diamètre		mm	not applicable
Poids Net	25	kg	
Poids Brut	25,64	kg	

0912100 Description Produit DEBIC BEURRE LAITERIE 25KG



Actif le 09-03-22

Rédigé le 16-01-22

Spec./Rev. 0912100 [35]

Conditionnement - Conditionnement tertiaire

Identification

		Description
Type		labelled
Code du Lot	Format	unique 7 digit code generated by SAP + prod. date
Code du Lot	Description	unique 7 digit code generated by SAP + prod. date
Code du Lot	Position	on label
Shelf Life	Format	BEST BEFORE: day-month-year
Shelf Life	Description	BEST BEFORE: day-month-year
Shelf Life	Position	on label

Détails Conditionnement

	Nombre	Matière d'emballage	Poids	UOM
Palette	1	Bois	18000	g
Feuille élastique	1	Plastique		g

Dimensions/Poids

	Valeur	UOM	Remarque
Longeur	1200	mm	
Largeur	1000	mm	
Hauteur	1350	mm	
Diamètre		mm	not applicable
Poids Net	1250	kg	
Poids Brut	1300	kg	

Composition

	Number	Remarque
Unités par Surconditionnement	1	
Surconditionnement / Couche	10	
Couches / Palette	5	

0912100 Description Produit DEBIC BEURRE LAITERIE 25KG



Actif le 09-03-22

Rédigé le 16-01-22

Spec./Rev. 0912100 [35]

Information sur Allergies du Produit

Liste Légale

	Present	Remarque
Céréales contenant du gluten	Non	
Blé	Non	
Seigle	Non	
Orge	Non	
Avoine	Non	
Epeautre	Non	
Kamut	Non	
Crustacés et produits à base de crustacés	Non	
Oeufs et produits à base d'oeufs	Non	
Poissons et produits à base de poissons	Non	
Arachides et produits à base d'arachides	Non	
Soja et produits à base de soja	Non	
Lait et produits à base de lait	Oui	
Fruits à coque et produits à base de ces fruits	Non	
Amandes	Non	
Noisettes	Non	
Noix	Non	
Noix de cajou	Non	
Noix de pécan	Non	
Noix du Brésil	Non	
Pistaches	Non	
Noix de Macadamia/noix de Queensland	Non	
Céleri et produits à base de céleri	Non	
Moutarde et produits à base de moutarde	Non	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Non	
Anhydride sulfureux et sulfites (SO ₂)	Non	
Lupin et produits à base de lupin	Non	
Mollusques et produits à base de mollusques	Non	

Liste additionnelle

	Present	Remarque
Lactose	Oui	
Cacao	Non	
Glutamate (E620 - E625)	Non	
Viande de poulet	Non	
Coriandre	Non	
Maïs	Non	
Légumes Secs	Non	
Viande de boeuf	Non	

0912100 Description Produit DEBIC BEURRE LAITERIE 25KG



Actif le 09-03-22

Rédigé le 16-01-22

Spec./Rev. 0912100 [35]

Liste additionnelle

	Present	Remarque
Viande de Porc	Non	
Carottes	Non	

0912100 Description Produit DEBIC BEURRE LAITERIE 25KG



Actif le 09-03-22

Rédigé le 16-01-22

Spec./Rev. 0912100 [35]

Déclarations & Législation

Déclaration conformité légale

Sur base de notre connaissance, nous déclarons par la présente que les produits fabriqués par FrieslandCampina sont en accord avec la législation locale et européenne actuellement en vigueur. FrieslandCampina est une société distribuant de la crème ainsi que des produits liés aux lait. La société est approuvée par les autorités locales. Afin d'assurer le niveau de haute qualité que nous déclarons, FrieslandCampina a mis en place différents systèmes certifiés pour la gestion de la qualité. Pour d'amples informations et certificats, veuillez entrer directement en communication avec votre contact commercial.

Déclaration OGM

A notre connaissance et sur base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que cet article ne contient aucun ingrédient devant être étiqueté comme provenant d'OGM conformément au Règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés. Les déclarations des fournisseurs sont vérifiées dans le cadre de notre Programme d'audit des fournisseurs.

Déclaration d'ionisation

A notre connaissance et sur base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que cet article ne contient aucun ingrédient ionisé. Les déclarations des fournisseurs sont vérifiées dans le cadre de notre Programme d'audit des fournisseurs.

Déclaration contaminants

A notre connaissance et sur base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que ce produit est conforme aux réglementations européennes concernant les contaminants (incluant les métaux lourds, les mycotoxines, les pesticides, les herbicides et les dioxines). Les déclarations sont basées sur le programme de contrôle national pour les contaminants du lait et le jugement de risque HACCP du site de production. Tous les résultats du programme de contrôle national sont en dessous des standards maximum de la législation flamande et européenne concernant les contaminants. Les déclarations des fournisseurs sont vérifiées dans le cadre de notre Programme d'audit des fournisseurs.

Déclaration responsabilité civile

La fiche technique ci-dessus vous est transmise à titre indicatif. Elle a été établie avec le plus grand soin et comporte les renseignements les plus précis et les plus complets possibles disponibles au moment de l'impression de celle-ci. Néanmoins, il se pourrait que nous soyons amenés à modifier un ou plusieurs composants du produit, ce qui peut influencer la fiche technique. C'est pourquoi, nous vous conseillons, de vous rapprocher de nos services techniques pour toute application particulière afin de vous faire préciser les éventuelles évolutions de ce produit. Si vous avez des questions concernant cette spécification, veuillez entrer directement en communication avec votre contact commercial.

Déclaration Allergènes

A notre connaissance et sur base des déclarations de nos fournisseurs et les équipes HACCP de nos usines, nous confirmons que ce produit est conforme aux réglementations européennes concernant les allergènes (incluant la contamination croisée). Les déclarations des fournisseurs sont vérifiées dans le cadre de notre Programme d'audit des fournisseurs.