



**INEX NV**  
Meulestraat 19, B-9520 Bavegem  
Tel.: 09/3638282 - Fax: 09/3623037  
Estampille sanitaire: BE M157-II EG

Date de révision:  
30/04/2024  
Version: 3  
première version: 28/02/2024  
Page: 1/2

**FICHE TECHNIQUE:**  
**Inex beurre 40x250g (art. 3217)**

**DENOMINATION DU PRODUIT**

Beurre fabriqué à partir de crème pasteurisée suivi d'une maturation physique et d'un barattage.

**EMBALLAGE INDIVIDUEL**

Poids net: 250g

Poids brut: 254 g

Emballage primaire: papier - emballage en aluminium

Emballage secondaire: boîte en carton (40x250g)

Unité de vente: 81 x (40x250g) /pallet

**VALEUR NUTRITIONNELLE par 100 g**

Energie: 3100 kJ / 753 kcal

Matières grasses: 83 g

Dont saturés: 55 g

Glucides: 0,9 g

Dont sucres: 0,8 g

Protéines: 0,7 g

Sel: 0,06 g

**INGREDIENTS**

Crème\* (LAIT de vache), ferments, concentré lactique

\*Origine UE

**RECOMMANDATIONS DE CONSERVATION ET DE L'USAGE**

Température de conservation: < 6°C

A conserver dans un espace libre des odeurs pénétrantes

Validité: 4 mois après date de production

Après chaque utilisation, à conserver dans l'emballage d'origine fermé ou dans un beurrier fermé au réfrigérateur jusqu'à la fin de la durée de conservation.

**EAN-CODE**

Individuelle : 5410441002016

Groupage : 15410441002013

**CHARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Gout typique du beurre, aromatique, propre et frais

Couleur : blanc-jaune, crème (variable selon la saison)

Texture : ne se tartine pas au réfrigérateur, structure solide (homogène et non friable)

**CHARACTERISTIQUES CHIMIQUES**

Teneur en humidité : ≤ 16%

pH: max. 4,5-5,5

Vetgehalte: min. 82%

**CHARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES**

Levures : < 10 ufc/g

Moisissure: < 10 ufc/g

Coliformes : < 10 ufc/g

Salmonelles: absente/25g



**INEX NV**

**Meulestraat 19, B-9520 Bavegem**  
**Tel.: 09/3638282 - Fax: 09/3623037**  
Estampille sanitaire: BE M157-II EG

Date de révision:  
30/04/2024  
Version: 3  
première version: 28/02/2024  
Page: 2/2

**FICHE TECHNIQUE:**  
**Inex beurre 40x250g (art. 3217)**

Listeria monocytogenes : absente/25g



**INEX NV**  
Meulestraat 19, B-9520 Bavegem  
Tel.: 09/3638282 - Fax: 09/3623037  
Estampille sanitaire: BE M157-II EG

Date de révision:  
30/04/2024  
Version: 3  
première version: 28/02/2024  
Page: 3/2

**FICHE TECHNIQUE:**  
**Inex beurre 40x250g (art. 3217)**

**INFORMATION d'ALLERGENES**

Source	Présence dans le produit		Forme de présence	Cross-contamination ligne de production?		Présence dans la zone de production?	
	Oui	Non		Oui	Non	Oui	Non
<i>CE directive 1169/2011/CE</i>							
Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales		X			X		X
Crustacés et produits à base de crustacés		X			X		X
Œufs et produits à base d'œufs		X			X		X
Poissons et produits à base de poissons		X			X		X
Arachides et produits à base d'arachides		X			X		X
Soja et produits à base de soja		X			X		
Lait et produits à base de lait	X		beurre				
Fruits à coque, à savoir: amandes (Amygdalus communis L.), noisettes (Corylus avellana), noix (Juglans regia), noix de cajou (Anacardium occidentale), noix de pécan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (Bertholletia excelsa), pistaches (Pistacia vera), noix de Macadamia ou du Queensland (Macadamia ternifolia), et produits à base de ces fruits		X			X		X
Céleri et produits à base de céleri		X			X		X
Moutarde et produits à base de moutarde		X			X		X
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		X			X		X
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO <sub>2</sub> total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant		X			X		X
Lupin et produits à base de lupin		X			X		X
Mollusques et produits à base de mollusques		X			X		X
<i>ALBA / liste Léda</i>							
Lactose	X		beurre				
Cacao		X			X		X
Glutamate (E620 – E625)		X			X		X
Viande de volaille		X			X		X
Coriandre		X			X		X
Maïs		X			X		X
Légumineuses		X			X		X
Viande de bœuf		X			X		X
Viande de porc		X			X		X
Carottes		X			X		X

**Déclaration d'OMG**

Sans ingrédient d'origine OGM, conformément au règlement CE 1829/2003.

**Ionisation**

Sans traitement ionisant et sans ingrédient ayant subi de traitement ionisant.

**Radioactivité**

En accord avec la réglementation EU 2016/52 et ses amendements.

**Résidus chimiques et contaminants**

En accord avec les règlements CE 2023/915, CE 470/2009 et ses amendements concernant les contaminants, résidus de pesticides ou de produits vétérinaires.

**Nanoparticules**

Ne contient pas de nanomatériaux manufacturés comme défini dans le règlement CE 1169/2011.

**Déclaration de conformité des matériaux et objets d'emballage destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires**

Tous les matériaux et objets d'emballage en contact avec les produits alimentaires sont conformes à les règlements Européens 1935/2004, 2023/2006 et 10/2011.

Luc Caron  
QC et SE Manager Inex NV

Barbara Kerkaert  
R&D & QC Manager Inex NV