



## Le beurre de chèvre

### *Caractéristiques chimiques*

Matière grasse	84 %	(minimum)
Humidité	15 %	(maximum)
Matière sèche dégraissée	1 %	(typique)
pH	5,3	(maximum)

### *Caractéristiques bactériologiques*

Nombre total de germes	< 5.000 / g
Moisissures et levures	< 50 + 50 / g
Coliformes	non décelable / 0,1g
Salmonella	non décelable / 25

### *Valeur nutritive (100 g)*

Energie	3160 kJ	770 kcal
Protéine	0,5 g	
Glucide	0,5 g	
<i>Dont</i>		
· sucres	0,5 g	
Matière grasse	85 g	
<i>Dont</i>		
· saturé	60 g	
· mono-insaturé	21 g	
· poly-insaturé	4 g	
· cholestérol	240 mg	
Fibre	- g	
Sodium	4 mg	

### *Information allergène*

Protéine et lactose sont présents

### *Conservation*

- 3 mois après date de la production à condition de conserver le produit à moins de 7°C
- 12 mois après date de la production à condition de conserver le produit à moins de -18°C

### *Emballage*

25 kg carton

