



Le beurre de chèvre sale

Caractéristiques chimiques

Matière grasse	82,5 %	(minimum)
Humidité	14,7 %	(typique)
Matière sèche dégraissée	1 %	(typique)
Sel	1,5 %	(typique)
PH	5,3	(maxium)

Caractéristiques physiques

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

Valeur nutritive (100 g)

Energie	3090 kJ	751 kcal
Protéine	0,5 g	
Glucide	0,5 g	
Dont		
· sucres	0,5 g	
Matière grasse	85 g	
Dont		
· saturé	58 g	
· mono-insaturé	21 g	
· poly-insaturé	4 g	
· cholestérol	240 mg	
Fibre	- g	
Sodium	600 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

