

Dénomination	Beurre le Maréchal			
Description	Beurre à partir de crème pasteurisée (la crème est obtenue à partir de lait suisse et de petit-lait issu de la fabrication du fromage le Maréchal)			
Composition [%]	Valeur cible :	min :	max :	
	eau :	16.5	16.0	18.0
	matière grasse :	82.5	82.0	88.0
	protéine :	0.4		
	glucides	0.6		
Caractéristiques	chimie :	microbiologie :		physique :
	Valeur $a_w$ : 0.6-0.9 pH : < 5.2	E.coli : Staph.coagulase positive Salmonelles Listeria monocytogenes	<10 ufc/g <10'000 ufc/g Nd/25g Nd/25g	Poids [kg] : 1 / 1.6 / 2 / 10kg ou 0.150 kg
Description sensorielle	Présentation / couleur : Texture / consistance :	Blanc crème ou jaune clair selon la saison Compact		
Conditionnement	Emballage primaire : papier parchemin ou papier d'aluminium pour les 150g. Emballage secondaire : carton Traçabilité : le no de lot = jour de fabrication Le rework est ajouté à la fabrication suivante			
Conservabilité	Température de stockage :	< 5 °C		
	Température de transport :	< 5 °C		
	Conservabilité à partir de la date d'emballage :	30 j		
Méthode de distribution	Distribution dans l'industrie et l'artisanat alimentaire et vente au détail à la fromagerie			

**Tableau 2** : Descriptions du produit fini