

Article Nr : **20046203**  
**Beurre Concentré - Pâtissier (10 Kg)**

Libellé : CORMAN BEURRE CONCENTRE 10 KG X1

04/07/2022

## Informations générales

Dénomination légale	Matière grasse de lait anhydre ou beurre concentré
Code fabricant	BE - FB 001 - CE
Code douanier	04059010
Réglementation	Conforme à la norme 68A de la Fédération Internationale de Laiterie et à la norme CXS 280-1973.
Description	Le Beurre Concentré est produit au départ de crème ou de beurre de première qualité au moyen de procédés physiques de séparation au cours desquels l'eau et les matières sèches non grasses sont extraites. Aucune substance neutralisante n'y a été ajoutée.
Propriétés	Le Beurre Concentré "Pâtissier" peut être utilisé dans les cakes, madeleines, gaufres, brioches, chocolats etc.

## Liste des ingrédients - allergènes

Liste des ingrédients	beurre concentré (LAIT de vache)
Allergènes	LAIT (traces de protéines de LAIT), convient pour les personnes intolérantes au lactose (teneur en lactose inférieure à la limite de détection de 0,01%).

## Critères physico-chimiques au moment de la production - valeur type (min - max)

Matière grasse totale	g/100g	99,9(	99,9	-	)
Mat. gr. laitière	g/100g	99,9(	99,9	-	)
Humidité	g/100g	0,1(	-	-	0,1)
Mat. sèches non grasses	g/100g	0,0(	-	-	0,0)
Acides gras libres (FFA)	% en acide oléique	(	-	-	0,3)
Indice de peroxyde (IP)	meq O2/kg	(	-	-	0,2)
Point fusion (pt. goutte)	°C	32,0(	-	-	)
Couleur	jaune (8 à 11)				
Goût et odeur	de beurre				

## Critères microbiologiques - valeur type (min - max)

Germes totaux	UFC/g	(	-	-	500)
Levures et moisissures	UFC/g	(	-	-	10)
Coliformes	UFC/g	(	-	-	0)
E. coli	UFC/g	(	-	-	0)
Enterobactéries	UFC/g	(	-	-	5)
Staphylococcus aureus	UFC/g	(	-	-	0)
Salmonelles	UFC/25g	(	-	-	0)
Listeria monocytogenes25G	UFC/25g	(	-	-	0)

## Composition en acides gras - valeur type (min - max) en % poids des AG totaux

C4:0	%	3,5(	3,0	-	4,0)
C6:0	%	2,3(	2,0	-	2,5)
C8:0	%	1,3(	1,1	-	1,5)
C10:0	%	2,7(	2,2	-	3,2)
C10:1	%	0,3(	0,2	-	0,3)
C12:0	%	3,4(	2,6	-	4,1)
C14:0	%	10,5(	9,2	-	11,8)
C14:1	%	1,8(	1,4	-	2,2)
C16:0	%	28,3(	23,0	-	33,5)
C16:1	%	2,5(	2,1	-	2,9)
C18:0	%	11,3(	9,0	-	13,5)
C18:1	%	24,5(	20,0	-	29,0)
C18:2	%	2,1(	1,5	-	2,7)
C18:2 conj.	%	0,8(	0,3	-	1,3)
C18:3	%	0,6(	0,3	-	0,8)

Article Nr : **20046203**  
**Beurre Concentré - Pâtissier (10 Kg)**

Libellé : CORMAN BEURRE CONCENTRE 10 KG X1

04/07/2022

### Teneur en matière grasse solide - valeur type (min - max) en % de la MG - méthode RMN Corman

5 °C	%	49,0(	45,0 -	53,0 )
10 °C	%	37,5(	33,0 -	42,0 )
15 °C	%	23,3(	20,5 -	26,0 )
18 °C	%	20,0(	17,0 -	23,0 )
20 °C	%	16,0(	13,0 -	19,0 )
25 °C	%	9,3(	6,0 -	12,5 )
30 °C	%	4,5(	2,0 -	7,0 )
35 °C	%	1,0(	0,0 -	2,0 )
40 °C	%	0,0(	0,0 -	0,0 )

### Données nutritionnelles - valeur type (min - max)

Energie kcal	Kcal/100g	899 (	-	)
Energie kJ	kJ/100g	3 696 (	-	)
Matières grasses	g/100g	99,90(	-	)
Ac. gras saturés	g/100g	66,30(	-	)
Ac. gras monoinsaturés	g/100g	30,10(	-	)
dont trans	g/100g	3,80(	-	)
Ac. gras polyinsaturés	g/100g	3,50(	-	)
Glucides	g/100g	0,00(	-	)
Sucres	g/100g	0,00(	-	)
Protéines	g/100g	0,00(	-	)
Fibres alimentaires	g/100g	0,00(	-	)
Vitamine A (ER)	µg/100g	1 000 (	500,0 -	1 500,0 )
Vitamine D	µg/100g	1,80(	0,5 -	3,0 )
Vitamine E	mg/100g	2,50(	2,0 -	3,0 )
Sodium	g/100g	0,00(	-	)
Equivalent sel	g/100g	0,00(	-	)

### Conditionnement et durée de vie

**Conditionnement** Carton de 10 kg net avec sachet intérieur en polyéthylène. Produit foisonné à l'azote

**Conservation (DDM)** 12 mois à une température de max. 6 deg. C.

Autres conditions conseillées : 6 mois à une température de max. 18 deg. C., 18 mois à une température de -18 deg. C.

### Informations diverses

**Contaminants FR**

- Métaux lourds : conforme au règlement CE 1881/2006
- Métaux pro-oxydants : Fer : max 0.2 ppm, Cuivre : max 0.05 ppm
- Dioxines : conforme au règlement UE 1259/2011
- Pesticides : conforme au règlement CE 396/2005
- Radioactivité : conforme au règlement UE (Euratom) 2016/52
- Mycotoxines : conforme au règlement UE 165/2010
- Antibiotiques : conforme au règlement UE 37/2010

**Traitement ionisant FR**

absence

**OGM FR**

Absence d'OGM à déclarer en conformité avec les règlements 1829/2003 et 1830/2003.