

Article Nr : 20133507

Libellé :

CORMAN BEURRE LAITERIE 10 KG X 1

Beurre de laiterie - 82 % pour incorporation (10 Kg)

08/04/2022

Informations générales

Dénomination légale	Beurre
Code fabricant	BE - FB 001 - CE
Code douanier	04051019
Réglementation	Conforme au règlement UE 1308/2013 et à la norme CXS 279-1971.
Description	Ce beurre lactique est produit uniquement au départ d'ingrédients laitiers et au moyen de procédés physiques. Ses propriétés chimiques, organoleptiques et bactériologiques sont scrupuleusement contrôlées. Ce beurre de laiterie bénéficie de la marque de contrôle belge "Qualité Extra".
Propriétés	Ce beurre est parfaitement adapté aux applications de crèmes au beurre et d'incorporation dans les pâtes de boulangerie, pâtisserie et biscuiterie. Sa qualité microbiologique et sa souplesse exceptionnelle sont dus à la finesse de son émulsion.

Liste des ingrédients - allergènes

Liste des ingrédients	Crème de lait, concentrés lactiques
Allergènes	LAIT (protéines et lactose)

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

Matière grasse totale	g/100g	(	82,0	-	)
Mat. gr. laitière	g/100g	(	82,0	-	)
Humidité	g/100g	(	-	-	16,0)
Mat. sèches non grasses	g/100g	(	-	-	2,0)
Sel ajouté	g/100g	0,0	(	-	)
Acides gras libres (FFA)	% en acide oléique	(	-	-	0,3)
Indice de peroxyde (IP)	meq O2/kg	(	-	-	0,2)
pH		4,9	(	4,6	- 5,2)
Point fusion (pt. goutte)	°C	32,0	(	-	)
Couleur	jaune (7 à 12)				
Goût et odeur	de beurre				

Critères microbiologiques - valeur type (min - max)

Germes contaminants	UFC/g	(	-	-	1 000)
Levures et moisissures	UFC/g	(	-	-	50)
Coliformes	UFC/g	(	-	-	10)
E. coli	UFC/g	(	-	-	0)
Enterobactéries	UFC/g	(	-	-	10)
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	%	3,6	(	3,2	-	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	%	3,3	(	2,6	-	4,1)
C14:0	%	10,4	(	9,0	-	11,8)
C14:1	%	1,8	(	1,4	-	2,2)
C16:0	%	29,5	(	27,5	-	31,5)
C16:1	%	2,5	(	2,1	-	2,9)
C18:0	%	10,9	(	9,0	-	12,7)
C18:1	%	24,8	(	21,5	-	28,0)

Article Nr : 20133507

Libellé : CORMAN BEURRE LAITERIE 10 KG X 1

Beurre de laiterie - 82 % pour incorporation (10 Kg)

08/04/2022

C18:2	%	2,1(	1,5 -	2,7)
C18:2 conj.	%	0,6(	0,3 -	1,0)
C18:3	%	0,6(	0,3 -	0,8)

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

5 °C	%	49,0(	47,0 -	51,0)
10 °C	%	39,0(	37,0 -	41,0)
15 °C	%	25,0(	23,0 -	27,0)
18 °C	%	20,5(	17,0 -	24,0)
20 °C	%	17,3(	16,0 -	18,5)
25 °C	%	10,8(	9,0 -	12,5)
30 °C	%	5,0(	4,0 -	6,0)
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	743 (	-	)
Energie kJ	kJ/100g	3 054 (	-	)
Matières grasses	g/100g	82,00(	-	)
Ac. gras saturés	g/100g	54,30(	-	)
Ac. gras monoinsaturés	g/100g	24,90(	-	)
dont trans	g/100g	3,10(	-	)
Ac. gras polyinsaturés	g/100g	2,80(	-	)
Glucides	g/100g	0,60(	-	)
Sucres	g/100g	0,60(	-	)
Protéines	g/100g	0,60(	-	)
Fibres alimentaires	g/100g	0,00(	-	)
Vitamine A (ER)	µg/100g	800 (	400,0 -	1 200,0)
Vitamine D	µg/100g	1,45(	0,4 -	2,5)
Vitamine E	mg/100g	2,00(	1,5 -	2,5)
Sodium	g/100g	0,01(	-	)
Equivalent sel	g/100g	0,03(	-	)

Conditionnement et durée de vie

Conditionnement	Carton de 10 kg net avec sachet intérieur en polyéthylène.
Conservation (DDM)	4 mois à une température de max. 6 deg. C. Autres conditions conseillées : 12 mois à une température de -18 deg. C.

Informations diverses

Contaminants FR	- Métaux lourds : conforme au règlement CE 1881/2006 - 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.