

Article Nr : **26850301**

Libellé :

CORMAN BEURRE LAITERIE PL 2 KG X5

Beurre de laiterie - Feuilletage & Croissant - plaque 2 kg

15/10/2019

Informations générales

Dénomination légale	Beurre
Code fabricant	BE - FB 001 - CE
Code douanier	0405101920
Réglementation	Conforme au règlement UE 1308/2013 et à la norme CODEX STAN A-1-1971, rev.1-1999, amendée en 2003 et en 2006.
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	Grâce à la sélection des crèmes et à la technologie de texturation employée, ce beurre convient parfaitement aux opérations d'extrusion et de laminage des applications de boulangerie - pâtisserie. Sa dureté et sa plasticité sont constantes toute l'année.

Liste des ingrédients - allergènes

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

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

Matière grasse totale	g/100g	(82,0	-)	
Mat. gr. butyrique	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	33,0	(-)	
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 monocytogenes	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	%	30,0	(27,0	-	33,0)
C16:1	%	2,5	(2,1	-	2,9)
C18:0	%	10,9	(9,0	-	12,7)

Article Nr : **26850301**

Libellé :

CORMAN BEURRE LAITERIE PL 2 KG X5

Beurre de laiterie - Feuilletage & Croissant - plaque 2 kg

15/10/2019

C18:1	%	24,3 (21,0 -	27,5)
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	%	51,5 (48,0 -	55,0)
10 °C	%	41,5 (38,0 -	45,0)
15 °C	%	28,0 (25,0 -	31,0)
18 °C	%	22,0 (18,5 -	25,5)
20 °C	%	19,3 (17,5 -	21,0)
25 °C	%	12,8 (11,5 -	14,0)
30 °C	%	6,0 (5,0 -	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	743 (-)	
Energie kJ	kJ/100g	3 054 (-)	
Matières grasses	g/100g	82,00 (-)	
Ac. gras saturés	g/100g	54,80 (-)	
Ac. gras monoinsaturés	g/100g	24,40 (-)	
dont trans	g/100g	3,10 (-)	natural origin (milk fat)
Ac. gras polyinsaturés	g/100g	2,90 (-)	
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 contenant 5 plaques de 2 kg net emballées sous film en polyéthylène.
Conservation (DDM)	4 mois à une température de max. 6 deg. C. Autres conditions conseillées : 18 mois à une température de -18 deg. C.

Informations diverses

Contaminants	- 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	absence
OGM	absence