

Article Nr : **26851901**

Libellé : CORMAN PATISY MELANGE PL 2 KG X5

Mélange de Beurre et d'Huiles végétales - Patisy Tourage - plaque 2 kg

19/04/2022

## Informations générales

Dénomination légale	Mélange de Beurre et d'Huiles Végétales
Code fabricant	BE - FB 001 - CE
Code douanier	2106909849
Réglementation	Mélange de beurre et d'huiles végétales. Conforme à la réglementation UE 1308/2013.
Description	Corman Patisy est né de la sélection de beurres de premier choix et des meilleures huiles végétales*.
Propriétés	Alliant à la fois le bon goût du beurre et une grande facilité à travailler, il convient parfaitement pour réussir des croissants et feuilletages de qualité à tous les coups. Sa température d'utilisation idéale est comprise entre 12 et 18 deg. C. * Non OGM / Pas de Trans issus de l'hydrogénation / Non hydrogénées.

## Liste des ingrédients - allergènes

Liste des ingrédients	Graisses et huiles végétales (palme, coprah, colza), eau, beurre concentré (16%), émulsifiants (mono et diglycérides d'acides gras E471, lécithine E322, esters mono et diacétyltartriques des mono et diglycérides d'acides gras E472e), correcteurs d'acidité (acide lactique E270, acide citrique E330), colorant (bêta-carotène E160a(i)), arômes, sel.
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	78,0(	-	)
Humidité	g/100g	21,4(	-	)
Mat. sèches non grasses	g/100g	0,6(	-	)
Sel ajouté	g/100g	0,5(	0,0 -	0,0)
Acides gras libres (FFA)	% en acide oléique	(	-	0,6)
Indice de peroxyde (IP)	meq O2/kg	(	-	1,0)
Point fusion (pt. goutte)	°C	38,0(	-	)
Couleur	orange (12 - 13)			
Goût et odeur	de beurre			

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

Germes totaux	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)

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

5 °C	%	68,0(	-	)
10 °C	%	59,0(	-	)
15 °C	%	47,0(	-	)
18 °C	%	40,0(	-	)
20 °C	%	37,0(	-	)
25 °C	%	25,0(	-	)
30 °C	%	15,5(	-	)
35 °C	%	7,5(	-	)
40 °C	%	0,5(	-	)

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

Article Nr : 26851901

Libellé : CORMAN PATISY MELANGE PL 2 KG X5

Mélange de Beurre et d'Huiles végétales - Patisy Tourage - plaque 2 kg

19/04/2022

Energie kcal	Kcal/100g	702 (	-	)
Energie kJ	kJ/100g	2 886 (	-	)
Matières grasses	g/100g	78,00 (	-	)
Ac. gras saturés	g/100g	47,60 (	-	)
Ac. gras monoinsaturés	g/100g	20,80 (	-	)
dont trans	g/100g	1,60 (	-	)
Ac. gras polyinsaturés	g/100g	5,50 (	-	)
Glucides	g/100g	0,00 (	-	)
Sucres	g/100g	0,00 (	-	)
Protéines	g/100g	0,00 (	-	)
Sodium	g/100g	0,20 (	-	)
Equivalent sel	g/100g	0,50 (	-	)

## Conditionnement et durée de vie

Conditionnement	Carton contenant 5 plaques de 2 kg emballées sous film en polyéthylène.
Conservation (DDM)	6 mois à une température de max. 6 deg. C. Autres conditions conseillées : 18 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.