

Article Nr : **26850301**

Libellé : CORMAN BEURRE LAITERIE PL 2 KG X5

Beurre de laiterie - Feuilletage & Croissant - plaque 2 kg

09/09/2022

## 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 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.
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. 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	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 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	%	30,0(	27,0	-	33,0)
C16:1	%	2,5(	2,1	-	2,9)
C18:0	%	10,9(	9,0	-	12,7)
C18:1	%	24,3(	21,0	-	27,5)
C18:2	%	2,1(	1,5	-	2,7)

Article Nr : **26850301**

Libellé : CORMAN BEURRE LAITERIE PL 2 KG X5

Beurre de laiterie - Feuilletage & Croissant - plaque 2 kg

09/09/2022

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(	-	)
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(	-	)

natural origin (milk fat)

### 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 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.