

Article Nr : 26851501

Libellé : CORMAN VAN BC CREME AU BEURRE1 0KGX1

Beurre Concentré - Crème au Beurre (10 Kg)

15/03/2021

Informations générales

Dénomination légale	Matière grasse de lait anhydre ou beurre concentré aromatisé (Vanilline)
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 "CREME AU BEURRE" est particulièrement recommandé pour les crèmes aromatisées. Il donne un goût très fin au produit fini. Il supporte l'addition d'alcool sans floconner. Son procédé de fabrication augmente de façon très significative sa capacité à foisonner.

Liste des ingrédients - allergènes

Liste des ingrédients	Beurre concentré (LAIT de vache), arôme : vanilline.
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 10)				
Goût et odeur	de beurre vanilliné				

Critères microbiologiques - valeur type (min - max)

Germes totaux	UFC/g	(-	500)
Levures et moisissures	UFC/g	(-	10)
Coliformes	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	%	3,6(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(9,2	-	11,6)
C14:1	%	1,8(1,4	-	2,2)
C16:0	%	30,3(27,0	-	33,5)
C16:1	%	2,5(2,1	-	2,9)
C18:0	%	11,0(9,0	-	13,0)
C18:1	%	24,0(20,0	-	28,0)
C18:2	%	2,1(1,5	-	2,7)
C18:2 conj.	%	0,7(0,3	-	1,1)

Article Nr : 26851501

Libellé : CORMAN VAN BC CREME AU BEURRE1 0KGX1

Beurre Concentré - Crème au Beurre (10 Kg)

15/03/2021

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	%	50,5(47,0 -	54,0)
10 °C	%	39,5(36,0 -	43,0)
15 °C	%	25,8(22,5 -	29,0)
18 °C	%	20,5(17,0 -	24,0)
20 °C	%	17,3(14,5 -	20,0)
25 °C	%	10,3(8,0 -	12,5)
30 °C	%	5,0(3,0 -	7,0)
35 °C	%	1,3(0,0 -	2,5)
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	66,90(-)
Ac. gras monoinsaturés	g/100g	29,50(-)
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(-)
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)	6 mois à une température de max. 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.