

Article Nr : 20665601

Libellé : CORMAN BEU TRADITIONNEL BL 2,5 KGX4

Beurre traditionnel 82% - bloc 2,5 kg

15/11/2021

Informations générales

Dénomination légale	Beurre
Code fabricant	FR 80.001.002 CE
Code douanier	04051019
Réglementation	Conforme au règlement UE 1308/2013
Description	Le beurre tous usage CORMAN en bloc de 2,5 Kg est un produit laitier obtenu par barattage de la crème du lait. Il est fabriqué à partir de crème issue de l'écémage d'un lait de vache. La crème est pasteurisée et barattée; le beurre est ensuite conditionné puis stocké avant l'expédition.
Propriétés	Ce beurre est aussi bien adapté à la cuisine qu'à la pâtisserie, même si sont format l'orienter plutôt vers les chefs pâtisseries. Son processus de fabrication permet de révéler les goûts et les saveurs de toutes vos préparations. Vous pouvez réaliser ainsi sauces traditionnelles, émulsion, beurrés montés, cuisson mais aussi pâte sablée et brisée, crème au beurre ou mousseline...

Liste des ingrédients - allergènes

Liste des ingrédients	Crème pasteurisée (LAIT de vache)(98%), ferments lactiques (2%)
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
pH		(	4,3	-	5,7
Couleur	Homogène, jaune à crème				
Goût et odeur	Frais, agréable				

Critères microbiologiques - valeur type (min - max)

Germes contaminants	UFC/g	(	-	-	1 000
Levures et moisissures	UFC/g	(	-	-	10
Coliformes	UFC/g	(	-	-	10

Données nutritionnelles - valeur type (min - max)

Energie kcal	Kcal/100g	744	(	-	)
Energie kJ	kJ/100g	3 060	(	-	)
Matières grasses	g/100g	82,00	(	-	)
Ac. gras saturés	g/100g	57,00	(	-	)
dont trans	g/100g	3,70	(	-	)
Glucides	g/100g	0,80	(	-	)
Sucres	g/100g	0,80	(	-	)
Protéines	g/100g	0,70	(	-	)
Fibres alimentaires	g/100g	0,00	(	-	)
Sodium	g/100g	0,02	(	-	)
Equivalent sel	g/100g	0,05	(	-	)

natural origin (milk fat)

Conditionnement et durée de vie

Conditionnement	Carton de 10 kg net contenant 4 blocs de 2.5 kg emballés sous film aluminium.
Conservation (DDM)	12 mois à une température de max. 6 deg. C Autres conditions conseillées : 12 mois à une température de max. -18 deg. C.

Informations diverses

En principe, tous nos produits sont conformes à la législation de nombreux pays. Nous recommandons cependant aux clients de vérifier la correspondance de la législation en fonction de l'application. Les données reprises sur ce bulletin ont un but d'information. En conséquence, nous n'acceptons aucune responsabilité en ce qui concerne l'utilisation de ces informations. De plus, ces informations ne constituent pas une autorisation d'exploiter des brevets et licences.

Réf. document : **BE82_32_ST_20665601_NONE_FR.pdf**
Réf. spec PF00872, version 1, remplace toute les éditions antérieures
Document électronique valide sans signature.

S.A. CORMAN, rue de la Gileppe, 4, B-4834 Limbourg, Belgique
Tél. +32(0)87 342 211 Site web : www.corman.be Email : corman@corman.be

Article Nr : 20665601

Libellé : CORMAN BEU TRADITIONNEL BL 2,5 KGX4

Beurre traditionnel 82% - bloc 2,5 kg

15/11/2021

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.