

Article Nr : 20749001

Libellé : CORMAN BEURRE CLARIFIE LIQUIDE 17KG

Matière Grasse de Lait Anhydre - MGLA 15 (17 Kg)

08/07/2022

Informations générales

Dénomination légale	Matière grasse de lait anhydre ou beurre concentré
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	La Matière Grasse Laitière Anhydre (ou MGLA) est produite exclusivement au départ de crème laitière ou de beurre de toute première qualité au moyen de procédés physiques de séparation au cours desquels toute l'eau et les matières sèches non grasses sont extraites. Aucune substance neutralisante n'y a été ajoutée. Cette MGLA a été obtenue par fractionnement (cristallisation fractionnée).
Propriétés	Grâce au procédé physique de fractionnement par cristallisation, cette MGLA présente un point de fusion bas; elle est donc recommandée pour toutes les applications où la fluidité à basse température est désirée. Elle offre également une concentration plus élevée en arômes naturels du beurre.

Liste des ingrédients - allergènes

Liste des ingrédients	Matière grasse de LAIT anhydre provenant de crème laitière ou de beurre
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(-	0,4)
Indice de peroxyde (IP)	meq O2/kg	0,1(-	0,2)
Point fusion (pt. goutte)	°C	15,0(-)
Couleur	jaune (7 à 12)				
Goût et odeur	de beurre				

Critères microbiologiques - valeur type (min - max)

Germes totaux	UFC/g	(-	500)
Levures et moisissures	UFC/g	(-	10)
Coliformes	UFC/g	(-	0)
E. coli	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	%	4,1(3,7	-	4,4)
C6:0	%	2,7(2,4	-	2,9)
C8:0	%	1,5(1,3	-	1,7)
C10:0	%	3,1(2,6	-	3,6)
C10:1	%	0,3(0,2	-	0,3)
C12:0	%	3,7(2,9	-	4,5)
C14:0	%	10,3(9,0	-	11,5)
C14:1	%	2,3(1,8	-	2,7)
C16:0	%	23,5(21,0	-	26,0)
C16:1	%	3,3(3,0	-	3,6)
C18:0	%	8,2(6,8	-	9,5)
C18:1	%	29,5(26,5	-	32,5)

Article Nr : 20749001

Libellé : CORMAN BEURRE CLARIFIE LIQUIDE 17KG

Matière Grasse de Lait Anhydre - MGLA 15 (17 Kg)

08/07/2022

C18:2	%	2,7(2,0 -	3,3)
C18:2 conj.	%	1,0(0,5 -	1,4)
C18:3	%	0,7(0,4 -	0,9)

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

5 °C	%	24,5(21,0 -	28,0)
10 °C	%	10,0(8,0 -	12,0)
15 °C	%	1,5(0,0 -	3,0)
18 °C	%	0,0(0,0 -	0,0)
20 °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	58,90(-)
Ac. gras monoinsaturés	g/100g	36,60(-)
dont trans	g/100g	3,80(-)
Ac. gras polyinsaturés	g/100g	4,40(-)
Glucides	g/100g	0,00(-)
Sucres	g/100g	0,00(-)
Protéines	g/100g	0,00(-)
Fibres alimentaires	g/100g	0,00(-)
Vitamine A (ER)	µg/100g	1 300(-)
Vitamine D	µg/100g	2,20(-)
Vitamine E	mg/100g	2,60(-)
Sodium	g/100g	0,00(-)
Equivalent sel	g/100g	0,00(-)

Conditionnement et durée de vie

Conditionnement	Boîtes métalliques de 17 kg net
Conservation (DDM)	12 mois dans un endroit frais et sec. Après ouverture, 3 semaines à température ambiante ou 6 mois à max 6 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.