une filiale de

Bulletin Technique

Article Nr : 20290301 Libellé : CORMAN BEURRE CLARIFIE 900 ML X6

Corman Beurre clarifié liquide 900 ml **10/08/2017**

Informations générales

Dénomination légale	Matière grasse de lait anhydre ou beurre concentré
Code fabricant	BE - FB 001 - CE
Code douanier	04059010
Réglementation	Etiquetage réglementaire : Matière Grasse de Lait Anhydre ou Beurre Concentré. Conforme à la norme 68A de la Fédération Internationale de Laiterie et à la norme Codex Stan A-2-1973, Rev.1-1999, Amendé en 2006.
Description	Ce beurre concentré liquide est produit au moyen de procédés physiques de séparation au cours desquels toute l'eau et les matières sèches non grasses sont extraites. Sa recette est 100% naturelle et ne contient aucun additif.
Propriétés	L'absence d'eau et de matière sèche permet de cuire et rôtir à haute température sans brûler ni noircir. Liquide à plus de 6°C, il est également idéal pour réussir facilement vos sauces émulsionnées et apporter un moelleux et fondant supérieurs à vos desserts.

Liste des ingrédients - allergènes

Liste des ingrédients	Beurre concentré
Allergènes	lait (traces de protéines de lait).

Critères physico-chimiques au moment de la production - valeur type (min - max)

Matière grasse totale	g/100g	99,9	(	99,9	-	)
Matière gr. butyrique	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	0,4	(		-	0,5)
Point fusion (pt. goutte)	°C	5,0	(		-	)
Couleur	jaune (7 à 12)					
Goût et odeur	de beurre					

Critères microbiologiques - valeur type (min - max)

Germes totaux	UFC/g	(	-	500,0)
Levures et moisissures	UFC/g	(	-	10,0)
Coliformes	UFC/g	(	-	0,0)
E. coli	UFC/g	(	-	0,0)
Enterobactéries	UFC/g	(	-	5,0)
Staphylococcus aureus	UFC/g	(	-	0,0)
Salmonelles	UFC/25g	(	-	0,0)
Listeria monocytogenes	UFC/25g	(	-	0,0)

Données nutritionnelles - valeur type (min - max)

Energie kcal	Kcal/100g	899,0	(	-	)
Energie kJ	kJ/100g	3 696,0	(	-	)
Protéines	g/100g	0,0	(	-	)
Glucides	g/100g	0,0	(	-	)
Sucres	g/100g	0,0	(	-	)
Matières grasses	g/100g	99,9	(	-	)
Ac. gras saturés	g/100g	51,9	(	-	)
Sodium	g/100g	0,0	(	-	)
Equivalent sel	g/100g	0,0	(	-	)

Conditionnement et durée de vie

Conditionnement	6 bouteilles de 900mL
Conservation (DDM)	5 mois à une température de max. 6 deg. C., emballage non ouvert. 3 mois à une température de max. 6 deg. C après ouverture.

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 mais ne sont pas liées aux rè glements. 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'enfreindre des brevets et licences.

Réf. document : **AMF05_20290301_NONE_FR.pdf**
Réf. spec PF00545, version 1, remplace toute les éditions antérieures

S.A. CORMAN, rue de la Gileppe, 4, B-4834 Limbourg, Belgique
Tél. +32(0)87 242 211, Fax. +32(0)87 342 407
Site web : www.corman.be Email : corman@corman.be

Informations diverses

Contaminants	- 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	absence
OGM	absence

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 mais ne sont pas liées aux règlements. 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'enfreindre des brevets et licences.

Réf. document : **AMF05_20290301_NONE_FR.pdf**
Réf. spec PF00545, version 1, remplace toute les éditions antérieures

S.A. CORMAN, rue de la Gileppe, 4, B-4834 Limbourg, Belgique
Tél. +32(0)87 242 211, Fax. +32(0)87 342 407
Site web : www.corman.be Email : corman@corman.be