CORMAN SINCE 1935 — une filiale de SAVENCIA FROMAGE & DAIRY

Bulletin Technique

Article Nr : 28304801 Libellé : BALADE BEUR DX 1/2 ECREME 250G X 12

Beurre allégé, 41% de mg, frigotartinable (250 g) **16/06/2017**

Informations générales

Dénomination légale	Demi-beurre ou beurre à faible teneur en matière grasse ou beurre light ou beurre léger
Code fabricant	BE - FB 001 - CE
Code douanier	0405201010
Réglementation	Conforme au règlement UE 1308/2013 et au Standard Codex 253-2006 pour les matières grasses laitières à tartiner.
Description	Beurre allégé en matière grasse ou demi-beurre ou beurre demi-écrémé, frigotartinable.
Propriétés	Ce beurre allégé ne contient que 41 % de matière grasse. Il se tartine parfaitement dès la sortie du réfrigérateur.

Liste des ingrédients - allergènes

Liste des ingrédients	Beurre (lait), eau, amidon modifié, protéines de lait, émulsifiants (E471, E476), sel, conservateur (sorbate de potassium), colorant (bêta carotène), arômes.
Allergènes	LAIT (protéines et lactose)

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

Matière grasse totale	g/100g	41,0	(		-	)
Matière gr. butyrique	g/100g	40,3	(		-	)
Humidité	g/100g	55,7	(		-	)
Mat. sèches non grasses	g/100g	4,1	(		-	)
Sel ajouté	g/100g	0,3	(		-	)
Acides gras libres (FFA)	% en acide oléique		(		-	0,4)
Indice de peroxyde (IP)	meq O2/kg		(		-	0,2)
pH		5,7	(	5,5	-	6,1)
Couleur	jaune					
Goût et odeur	de beurre					

Critères microbiologiques - valeur type (min - max)

Germes totaux	UFC/g	(	-	5 000)
Levures et moisissures	UFC/g	(	-	50)
Coliformes	UFC/g	(	-	10)
E. coli	UFC/g	(	-	0)
Enterobactéries	UFC/g	(	-	10)
Staphylococcus aureus	UFC/g	(	-	0)

Données nutritionnelles - valeur type (min - max)

Energie kcal	Kcal/100g	385	(	-	)
Energie kJ	kJ/100g	1 585	(	-	)
Matières grasses	g/100g	41,0	(	-	)
Ac. gras saturés	g/100g	24,6	(	-	)
Ac. gras monoinsaturés	g/100g	14,8	(	-	)
Ac. gras polyinsaturés	g/100g	1,6	(	-	)
Glucides	g/100g	1,9	(	-	)
Sucres	g/100g	0,0	(	-	)
Protéines	g/100g	1,9	(	-	)
Fibres alimentaires	g/100g	0,0	(	-	)
Equivalent sel	g/100g	0,35	(	-	)

Conditionnement et durée de vie

Conditionnement	Carton contenant 12 godets de 250 g.
Conservation (DDM)	65 jours à une température de max. 7 deg. C.

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'enfreindre des brevets et licences.

Réf. document : **BE41_27_28304801_NONE_FR.pdf**
Réf. spec PF00492, version 2, 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

Informations diverses

Contaminants	- 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	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. 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 : **BE41_27_28304801_NONE_FR.pdf**
Réf. spec PF00492, version 2, 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