

Dénomination commerciale

BC CREME AU BEURRE VAN 10 KG
Code fabricant : BE - FB 001 - CE

Description et propriétés

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. 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

Beurre concentré, arôme : vanilline, colorant : beta-carotène (E160a).

Réglementation

Matière Grasse de Lait Anhydre (MGLA); 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.
Code douanier : 04059010

Données types (au moment de la production)

Matière grasse butyrique : min. 99.9 %
Humidité : max. 0.1 %
Matière sèche non grasse : 0.0 %
Couleur (yellowish index) : jaune (8 à 10)
Odeur et goût : de beurre vanillé
Point de fusion (valeur type) : 32.0 deg. C
Acides gras libres ou FFA (en acide oléique) : max. 0.30 %
Indice de peroxyde (IP) : max. 0.2 milli-éq. O₂/kg
Métaux pro-oxydants (en mg/kg) : fer : max 0.20, cuivre : max 0.05

Informations microbiologiques

Germes totaux : max. 500 / g
Levures-moisissures : max. 10 / g
Enterobacteriaceae : max. 5 / g
Coliformes : absence / g; E. coli : absence / g
Salmonelles : absence / 25 g
Listeria monocytogenes : absence / g
Staphylococcus aureus : absence / g

Informations diverses

Contaminants :
- Métaux lourds : conforme au règlement CE 1881/2006
- Dioxines : conforme au règlement CE 1881/2006
- Pesticides : conforme à la directive CE 86/363
- Radioactivité : conforme au règlement CE 3954/87
- Mycotoxines : conforme au règlement CE 1881/2006

Traitement ionisant : absence

Allergène(s) : lait (traces de protéines de lait et de lactose).

Organisme génétiquement modifié (OGM) : absence

Origine de la matière première : lait de vache

Données nutritionnelles (pour 100 g)

Energie : 899 kcal (3696 kJ)
Protéides : 0.0 g
Glucides : 0.0 g dont sucres : 0.0 g
Lipides : 99.9 g
 dont acides gras saturés : 66.9 g
 dont acides gras mono-insaturés : 29.5 g
 dont acides gras mono-insaturés « trans » : 3.8 g (*)
 dont acides gras poly-insaturés : 3.5 g
 dont acides gras poly-insaturés « trans » : 0.7 g (*)

Cholestérol : 0.28 g
Vitamine A : 0.5 - 1.5 mg
Vitamine D : 0.5 - 3.0 µg
Vitamine E : 2.0 - 3.0 mg
Fibres alimentaires : 0.0 g
Sodium : 0.0 g

(*) : naturellement présents dans la matière grasse du lait (principalement acide vaccinique et acide linoléique conjugué ou ALC).

**Composition en acides gras
(en g / 100 g de matière grasse)**

	<u>min.</u>	<u>max.</u>
C4	3.2	4.0
C6	2.0	2.5
C8	1.1	1.5
C10	2.2	3.2
C10 :1	0.2	0.3
C12	2.6	4.1
C14	9.2	11.6
C14 :1	1.4	2.2
C16	27.0	33.5
C16 :1	2.1	2.9
C18	9.0	13.0
C18 :1	20.0	28.0
C18 :2	1.5	2.7
C18 :2 conj.	0.3	1.1
C18 :3	0.3	0.8

Teneur en matière grasse solide**(en % de la matière grasse - méthode RMN Corman)**

<u>Température (°C)</u>	<u>min.</u>	<u>max.</u>
5	46.0	53.0
10	38.0	42.0
15	22.0	26.0
20	15.0	19.0
25	8.5	12.5
30	3.0	7.0
35	0.0	2.0

Conditionnement

Carton de 10 kg avec sachet intérieur en polyéthylène. Produit foisonné à l'azote

Conservation recommandée

Max. 6 mois à une température de 10 à 15 deg. C.

En raison de l'absence d'eau, ce produit se conserve sans risque d'altérations biologiques; pour les longues durées de conservation (plusieurs mois), nous conseillons de le maintenir à une température inférieure d'au moins 10 deg. C à son point de fusion afin de préserver ses qualités et limiter les phénomènes d'oxydation.

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 : **BCPAT32_A0029120_fr** du **22/10/2007**

Remplace toutes les éditions antérieures

CORMAN S.A., 4, route de la Gileppe, B-4834 Goé, Belgique

Tél. +32(0)87 342 211 Fax. +32(0)87 342 407

Site web : www.corman.be Email : corman@corman.be