

**Dénomination commerciale**

BEURRE 82% AC P CAR PL 2 KG  
Code fabricant : BE - FB 001 - CE

**Description et propriétés**

Ce beurre lactique est produit au départ d'ingrédients laitiers et au moyen de procédés physiques. Les propriétés chimiques, physiques et bactériologiques sont scrupuleusement contrôlées et restent constantes toute l'année.

Il contient de la matière grasse butyrique fractionnée (matière grasse butyrique obtenue par cristallisation fractionnée).

Ce Beurre "PRESTISSIMO" cumule des qualités exceptionnelles de consistance, d'extensibilité et de reprise et cela, même aux températures ambiantes élevées. Ces qualités lui permettent de supporter parfaitement toutes les contraintes de travail au laminage dans les préparations de croissants et feuilletages : diminution importante des temps de repos entre les tours et excellente tenue à la rétraction des pâtes. La finesse de son émulsion lui confère une qualité bactériologique exceptionnelle.

**Liste des ingrédients**

Beurre, colorant : beta-carotène (E160a).

**Réglementation**

Conforme à la norme CODEX STAN A-1-1971, rev.1-1999, amendée en 2003 et en 2006 ; conforme à la réglementation CE 2991/94.

Code douanier : 04051030

**Données types (au moment de la production)**

Matière grasse butyrique : min. 82.0 %

Humidité : max. 16.0 %

Matières sèches non grasses : max. 2.0 %

Sel : 0.0 %

Couleur (yellowish index) : orange (12 à 13)

Odeur et goût : de beurre

Point de fusion (valeur type) : 36.0 deg. C

pH de la phase aqueuse : 4.6 - 5.2

Acides gras libres ou FFA (en acide oléique) : max. 0.30 %

Indice de peroxyde (IP) : max. 0.2 milli-éq. O<sub>2</sub>/kg

**Informations microbiologiques**

Germes contaminants : max. 1000 / g

Levures-moisissures : max. 50 / g

Enterobacteriaceae : max. 10 / g

Coliformes : max. 10 / 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 (protéines de lait et lactose).

Organisme génétiquement modifié (OGM) : absence

Origine de la matière première : lait de vache

**Données nutritionnelles (pour 100 g)**

Energie : 743 kcal (3054 kJ)

Protéines : 0.6 g

Glucides : 0.6 g dont sucres : 0.6 g

Lipides : 82.0 g

  dont acides gras saturés : 58.1 g

  dont acides gras mono-insaturés : 21.3 g

    dont acides gras mono-insaturés « trans » : 3.1 g (\*)

  dont acides gras poly-insaturés : 2.6 g

    dont acides gras poly-insaturés « trans » : 0.6 g (\*)

Vitamine A : 0.4 - 1.2 mg

Vitamine D : 0.4 - 2.5 µg

Vitamine E : 1.5 - 2.5 mg

Cholestérol : 0.2 g

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           | 3.1         | 3.7         |
| C6           | 2.0         | 2.5         |
| C8           | 1.1         | 1.5         |
| C10          | 2.3         | 3.0         |
| C10 :1       | 0.2         | 0.3         |
| C12          | 2.7         | 3.8         |
| C14          | 9.7         | 11.4        |
| C14 :1       | 1.3         | 2.1         |
| C16          | 30.0        | 35.0        |
| C16 :1       | 1.9         | 2.6         |
| C18          | 9.8         | 13.3        |
| C18 :1       | 18.0        | 23.0        |
| C18 :2       | 1.4         | 2.6         |
| C18 :2 conj. | 0.3         | 0.9         |
| C18 :3       | 0.2         | 0.7         |

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

| <u>Température (°C)</u> | <u>min.</u> | <u>max.</u> |
|-------------------------|-------------|-------------|
| 5                       | 57.0        | 63.0        |
| 10                      | 47.0        | 53.0        |
| 15                      | 33.0        | 38.0        |
| 20                      | 20.0        | 25.0        |
| 25                      | 13.0        | 17.0        |
| 30                      | 6.5         | 9.5         |
| 35                      | 0.5         | 2.5         |

**Conditionnement**

Carton contenant 5 plaques de 2 kg emballées sous film alu.

**Conservation recommandée**

Max. 4 mois à une température de max. 6 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 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 : **BEFH36\_A0029092\_fr** du 7/01/2008

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](http://www.corman.be) Email : [corman@corman.be](mailto:corman@corman.be)