

**Dénomination commerciale**

PATISY TOURAGE 1 KG

Code EAN : 5411396002533 (carton), 5411396002519 (plaque)

Code fabricant : BE - FB 001 - CE

**Description et propriétés**

PATISY TOURAGE est une matière grasse composée contenant 25% de beurre. Elle présente une dureté et une plasticité adaptées pour les préparations de pâtes feuilletées, de pâtes levées feuilletées et de pâtes sablées à foncer. Sa meilleure extensibilité s'obtient entre 12 et 18°C. Elle peut cependant être utilisée dans les pâtes de 5 à 18°C pour autant que la température finale ne dépasse pas 18°C. Elle supporte la fermentation en étuve chauffée jusqu'à 32°C.

**Liste des ingrédients**

Huiles végétales hydrogénées, beurre, eau, sel, émulsifiants : esters de mono et diacétyltartriques de mono et diglycérides d'acides gras, mono et diglycérides, lécithine de soja, arômes naturels de beurre, arôme de beurre, correcteur d'acidité : acide lactique, acide citrique, colorant : beta carotène.

**Réglementation**

Conforme à la réglementation CE 2991/94

Code douanier : 21069098

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

Matière grasse : 78.0 % dont 20.5 % de matière grasse butyrique

Humidité : 20.9 %

Matière sèche non grasse : 1.1 %

Sel : 1.0 %

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

Odeur et goût : de beurre

Point de fusion (valeur type) : 38.0 deg. C

Acides gras libres ou FFA (en acide oléique) : max. 1.3 %

Indice de peroxyde (IP) : max. 1.0 milli-ég. O<sub>2</sub>/kg**Informations microbiologiques**

Germes totaux : max. 1000 / g

Levures et 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) présent(s) : soja, traces de protéines de lait et de lactose.

Organisme génétiquement modifié (OGM) : absence.

Origine des matières premières : huile de soja, lait de vache.

**Données nutritionnelles (pour 100 g)**

Energie : 702 kcal (2886 kJ)

Protides : 0.0 g

Glucides : 0.0 g

Lipides : 78.0 g

Acides gras saturés : 27.8 g

Acides gras mono-insaturés « cis + trans » : 47.8 g

Acides gras poly-insaturés « cis + trans » : 2.4 g

Acides gras « trans » totaux : 22.5 g

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

Température (°C)	min.	max.
5	65.0	71.0
10	58.0	64.0
15	49.0	54.0
20	37.0	42.0
25	26.0	31.0
30	14.0	19.0
35	5.0	9.0
40	0.0	3.0

**Conditionnement**

Carton contenant 10 plaques de 1 kg emballées sous film alu.

**Conservation**

6 mois à une température de max. 6 deg. C ; 12 mois à une température de -18 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 : BEMIXTE\_A0021563\_fr du 25/07/2007

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