

FICHE TECHNIQUE

(date : 07/01/2019)

SUIF

1. Général

1.1	Description du produit	Graisse de bœuf raffinée
1.2	Conditionnement	La graisse de bœuf raffinée est conditionnée en seau de 1kg
1.3	DLUO	Sous les conditions de stockage recommandées, sa DLUO est de 12 mois après la date de fabrication.
1.4	Conditions de stockage	Pour que ce produit garde au mieux toutes ses qualités, il est recommandé de le stocker dans un local sec et frais à une température inférieure à 18°C.
1.5	Description du process	La graisse de bœuf est obtenue par fonte directe des matières grasses contenues dans les tissus adipeux de bœuf. Le corps gras obtenu subit ensuite un traitement de raffinage, avant d'être conditionné.

2. Caractéristiques Physico-Chimiques

2.1	Acidité oléique (NF ISO 660)	0,15 % max	
2.2	Indice d'iode (NF ISO 3961)	42 R 50	
2.3	Indice de peroxyde (NF ISO 3960)	2 meq/Kg max	
2.4	Couleur Lovibond (cellule 5 pouces ¼) (NF ISO 15305)	Rouge	2,0 max
		Jaune	20,0 max
2.5	Teneur en eau/Humidité (NF ISO 8534)	0,15 % max	
2.6	Impuretés insolubles (NF EN ISO 663)	< 0,15%	
2.7	Point de fusion (T° fusion)	41 R 46° C	
2.8	Composition en acides gras (typique) (NF EN ISO 5509 / NF EN ISO 5508)		
		C 14 :0	2,8 - 4,0
		C 14 :1	0,5 - 10,0
		C 15 :0	0,4 - 0,6
		C 16 :0	23,7 - 25,9
		C 16 :1	2,6 - 3,1
		C 17 : 0	1,2 - 1,4
		C 18 :0	15,6 - 23,2
		C 18 :1	36,0 - 43,0
2.9	Teneur moyenne en solides R.M.N. (indicatif) (NF ISO 8292)		
		à 10°C	48%
		à 20°C	32%
		à 30°C	18%
		à 40°C	6%

FICHE TECHNIQUE

(date : 07/01/2019)

SUIF

3. Ingrédients

3.1	Ingrédients	Graisse de bœuf	
3.2	Additifs		
		Numéro E	Quantité
	Emulsifiant	-	-
	Colorant	-	-
	Arôme	-	-
3.3	Antioxydant		
	Gallate	E310	100 g/tonne

4. Critères Microbiologiques

4.1	Flore aérobie mésophile (NF ISO 4833)	< 500 / g
4.2	E. coli (NF ISO 16649-2)	< 1 / g
4.3	Salmonelle (VIDAS ICS2B BIO 12/23-5/07)	Absence dans 25 g

5. Contaminants

Ce produit est conforme :

- au règlement CE n°1881/2006 du 19 décembre 2006 portant fixation des teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.

- au règlement CE n°396/2005 du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires

6. Ionisation

Le produit est-il soumis à ionisation ?	OUI	NON
		X

7. Contaminants

A notre meilleure connaissance, la graisse de bœuf que nous livrons ne rentre pas dans le domaine des OGM (seuil de tolérance de 0.9 % d'origine OGM pour présence fortuite). Donc, ce produit n'est pas soumis à l'étiquetage selon les règlements ci-dessus.

FICHE TECHNIQUE

(date : 07/01/2018)

SUIF

8. Allergènes

(Directive 2000/13/CE modifiée par les directives 2003/89/CE et 2007/68/CE)	Présence produit		Présence site de production	
	Oui	Non	Oui	Non
Céréales contenant du Gluten et produits dérivés		x		x
Crustacés et produits dérivés		x		x
Œufs et produits dérivés		x		x
Poisson et produits dérivés		x		x
Arachides et produits dérivés		x		x
Soja et produits dérivés		x		x
Lait et produits à base de lait (y compris lactose)		x	(arôme beurre naturel)	
Fruits à coques : (noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, noix de macadamia, noix de coco, noix du Queensland, noisette, pignon de pin, amande, pistache, cacahuète, châtaigne, graine de sésame) et produits dérivés		x		x
Céleri et produits dérivés		x		x
Moutarde et produits à base de moutarde		x		x
Graines de sésame et produits dérivés		x		x
Anhydride sulfureux et sulfites >10 mg/kg ou 10 mg/litre SO ₂		x		x
Lupin et produits dérivés		x		x
Mollusques et produits dérivés		x		x

9. Cadre Règlementaire

Produit conforme au Règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 modifié fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.