

Graisse de bœuf raffinée

Conditionnement	La graisse de bœuf raffinée est conditionnée en seau de 1kg
Ingrédients	100% graisse d'origine animale (bœuf)
DLUO	Sous les conditions de stockage recommandées, sa DLUO est de 12 mois après la date de fabrication.
Date de durabilité minimale et conditions de stockage	12 mois dans un local sec et frais, à l'abri de la lumière, à une température inférieure à 18°C.
Description du process	La graisse de bœuf est obtenue par fonte directe des matières contenues dans les tissus adipeux de bœufs nés, élevés et abattus en Union Européenne. Le corps gras obtenu subit ensuite un traitement de raffinage, avant d'être conditionné.

1. Caractéristiques physico-chimiques

CARACTÉRISTIQUES	MÉTHODES	UNITÉ	VALEUR
Acide oléique	NF EN ISO 660	%	Max 0,75
Indice d'iode	NF EN ISO 3961	%	40-50
Indice de peroxyde	NF EN ISO 3960	meq/kg	Max 4,0
Couleur Lovibond Rouge	NF EN ISO 15305 cellule 5 pouces ¼	/	Max 2,0
Couleur Lovibond Jaune		/	Max 20,0
Humidité	NF EN ISO 8534	%	Max 0,15
Impuretés insolubles	NF EN ISO 663	°C	< 0,15
Point du fusion	NF EN ISO 6321	°C	41 - 46
Goût et odeur	/	/	Neutres
Aspect	/	/	Blanc
Teneur en solide à 10°C	NSF ISO 8292-1	%	59,57
Teneur en solide à 20°C			39,97
Teneur en solide à 30°C			16,83
Teneur en solide à 40°C			4,90

*Moyenne des résultats d'analyse, garanti départ d'usine

2. Composition en acides gras

Acides gras	Carbone	Méthode	Unité	Valeur
Myristique	C 14 : 0	NF EN ISO 12966-2 NF ISO 5508	%	3,30
Myristoléique	C 14 : 1			0,65
Pentadécylrique	C 15 : 0			1,02
Palmitique	C 16 : 0			26,39
Palmitoléique	C 16 : 1			3,95
Margarique	C 17 : 0			1,98
Stéarique	C 18 : 0			18,04
Oléique	C 18 : 1			36,67
Linoléique	C 18 : 2			1,92

3. Caractéristiques nutritionnelles moyennes (pour 100g)

Catégorie	Sous-catégorie	Unité	Valeur
Énergie	/	kJ	3700 = 900kcal
Graisses	Acides gras saturés	g	51,06
	Acide gras mono-insaturés	g	42,19
	Acide gras poly-insaturés	g	2,68
	Acide gras trans	g	4,06
Glucides	/	g	0
Protéines	/	g	0
Sel	/	g	0
Vitamines	/	g	0

4. Critères microbiologiques

Catégorie	Normes	Fréquence d'analyse
Aérobies mésophiles à 30°C	< 500 UFC/g	1/mois
Entérobactéries à 30°C	< 10 UFC/g	
E. coli	< 1 UFC/g	
Anaérobies Sulfitoréducteurs à 46°C	< 1 UFC/g	
Salmonelles	Abs /25g	
Staphylococcus aureus	Abs /1g	

La graisse en tant que produit anhydre ne permet pas la prolifération bactérienne

5. Contaminants

Analyses		Normes	Unités	Fréquence d'analyse
Métaux lourds selon règlement CE n°2023/915 et le Codex Alimentarius	Fer (FE)	≤ 1,5	mg/kg	1/an
	Cuivre (Cu)	≤ 0,4	mg/kg	
	Plomb (Pb)	≤ 0,1	mg/kg	
	Arsenic (As)	≤ 0,1	mg/kg	
Résidus de pesticides selon règlement CE n°396/2005	Organophosphorés	< LMR	mg/kg	
	Organochlorés	< LMR	mg/kg	
	Pyréthrinoïdes	< LMR	mg/kg	
HAP selon règlement CE n°2023/915	Benzo(a)pyrène (BaP)	≤ 2	µg/kg	
	Somme (Benzo(a)pyrène + Benzo(a)anthracène + Chrysène + Benzo(b)fluoranthène)	≤ 10	µg/kg	
Anticoccidiens selon règlement CE n°37/2010	/	< LMR	µg/kg	1/trimestre
Dioxine et PCB selon règlement CE n°2023/915	Somme des dioxines et PBC de type dioxine (OMS-PCDD / F-PCB-TEQ)		pg/g	
	Somme des dioxines (OMS-PCDD / F-TEQ)		pg/g	
	Somme des 6 PCB indicateurs		pg/g	

6. Allergènes

Selon l'annexe II du règlement INCO n°1169/2011	Présence Produit		Présence ligne de production		Risque de contamination croisée	
	Oui	Non	Oui	Non	Oui	Non
Céréales contenant du gluten et produits dérivés		X		X		X
Crustacés et produits dérivés		X		X		X
Œufs et produits dérivés		X		X		X
Poisson et produits dérivés		X		X		X
Arachides et produits dérivés		X		X		X
Soja et produits dérivés		X		X		X
Lait et produits à base de lait (y compris lactose)		X	X (arôme beurre naturel)			X (risque maîtrisé par analysé HACCP)
Fruits à coques et produits dérivés*		X		X		X
Céleri et produits dérivés		X		X		X
Moutarde et produits à base de moutarde		X		X		X
Graines de sésame et produits dérivés		X		X		X
Anhydride sulfureux et sulfites >10 mg/kg ou 10 mg/litre SO ₂		X		X		X
Lupin et produits dérivés		X		X		X
Mollusques et produits dérivés		x		x		x

*Noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brasil, noix de macadamia, noix de coco, noix du Queensland, pignon de pin, amande, pistache, cacahuète, châtaigne, graine de sésame

7. Autres informations

	Oui	Non
Le produit est-il soumis à ionisation ?		X
Le produit contient-il des substances à l'état de nanoparticules ou est-il fabriqué à partir de nanoparticules ?		X
Le produit est-il hydrogéné ou contient-il des matières grasses hydrogénées ?		X
Le produit contient-il des éléments radioactifs ?		X

8. Position OGM

Au meilleur de nos connaissances, ce produit n'est pas soumis à l'étiquetage, conformément aux règlements CE 1829/2003 et CE 1830/2003 et leurs modifications.

9. Cadre réglementaire

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.

Les renseignements ci-dessus sont des valeurs moyennes issues de résultats de plan de contrôle ayant pour but d'informer notre clientèle, mais ne sauraient nous engager au-delà de nos garanties contractuelles. Cette fiche technique datée et approuvée peut être amenée à évoluer ou à changer au cours du temps