

	FT-FR-0147		Fiche Technique Pur Butter Ghee				Validé par :
	Page : 1/3						Date de création : 18/12/2018
	N° version :	3					

Pur Butter Ghee

Produit :	Pur butter ghee
Description :	Butter ghee pur (99,8%), produit à base de crème fraîche ou de beurre par centrifugation, enrichi avec une saveur sucrée et fruitée
Origine :	Pays bas
Liste des ingrédients* :	Matières grasses laitières, arôme (*étiquetage suggéré par la réglementation EU No. 1169/2011)
DLUO selon température de conservation :	Si conservé dans la conserve entre 20 et 30°C : 24 mois (non ouvert et selon des conditions de stockage au sec, sans odeur, hors de la lumière directe du soleil)

Valeurs Energétiques

Valeurs énergétiques :	3700 KJ 900 Kcal
Graisses	100 g
- Saturées	70.0 g
- Mono insaturées	27.0 g
- Polyinsaturées	3.0 g
Gras trans	2,0 g
Cholestérol	280 mg
Carbohydate	< 0.01 g
- Sucres (lactose)	< 0.01 g
Fibres	0.0 g
Protéines	0.0 g
Sel	0.0 g
Vitamine A	1000 µg
Vitamine D	0.3 µg
Vitamine E	2.4 mg

Caractéristiques Physico-chimiques

	Données	Méthode
Teneur en matière grasse laitière :	min. 99,8%	NEN-EN-ISO 3727-3
Humidité :	max. 0,2%	NEN-EN-ISO 5536
Acides gras libres :	max. 0,4 % (acide oléique)	NEN-ISO 1740
Indice de peroxyde	max. 0.6 %	NEN-ISO 3976
Point de goutte :	32.0 - 34.0 °C	Mettler FP83cel
Teneur en solide :	10°C 47.0 - 54.0 % 15°C 33.0 - 39.0 % 20°C 19.0 - 22.0 % 25°C 11.0 - 14.0 %	NMR

Rédacteur / Date : 18/12/2018	Nina Raoul	Vérification / Date : 30/03/2022	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 30/03/2022	Tatyana Pelvé
----------------------------------	------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

SAS PREMIUM TRADING

Immeuble le Apollo - 48 cours bloise pascal - 91000 EVRY France
Tél : 01 81 85 07 20 - Mail : info@premium-trading.fr - Site internet : www.premium-cheese.com
Siret : 534 898 523 000 12 - NAF/APE : 4638B - Tva Intra : FR40 534898523

	FT-FR-0147		Fiche Technique Pur Butter Ghee				Validé par :
	Page : 1/3						Date de création : 18/12/2018
	N° version :	3					

30°C 5.0 - 7.0 %

Caractéristiques Microbiologiques

	Données	Méthode
Total sur plaque :	< 100 cfu/g	NEN-EN-ISO 4833
Levures :	< 10 cfu/g	NEN-ISO 6611
Moisissures :	< 10 cfu/g	NEN-ISO 6611
Coliformes :	< 10 cfu/g	NEN-ISO 4832
Salmonelle :	Absent in 25 g	NEN-EN-ISO 6579
Listeria monocytogène :	Absent in 25 g	NEN-EN-ISO 11290-1/A1
Staphylocoque doré :	Absent in 1 g	NEN-EN-ISO 6888-3

Allergènes

Gluten :	Absence	Noix du Brésil :	Absence
Blé :	Absence	Pistaches :	Absence
Seigle :	Absence	Noix de Macadamia et noix du Queensland :	Absence
Orge :	Absence	Céleri :	Absence
Avoine :	Absence	Moutarde :	Absence
Épeautre :	Absence	Sésame :	Absence
Kamut :	Absence	Dioxyde de sulfur et sulfites (E220 - E228) :	Absence
Crustacés :	Absence	Lupin :	Absence
Œuf :	Absence	Mollusques :	Absence
Poisson :	Absence	Lactose :	Présence
Arachides / Cacahuètes :	Absence	Cacao :	Absence
Soja :	Absence	Glutamate (E260 - E625) :	Absence
Lait :	Présence	Poulet :	Absence
Fruits à coques :	Absence	Coriandre :	Absence
Amandes	Absence	Mais :	Absence
Noisettes	Absence	Légumineuse :	Absence
Noix :	Absence	Boeuf :	Absence
Noix de cajou :	Absence	Porc :	Absence
Noix de pécan :	Absence	Carotte :	Absence

Rédacteur / Date : 18/12/2018	Nina Raoul	Vérification / Date : 30/03/2022	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 30/03/2022	Tatyana Pelvé
----------------------------------	------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

SAS PREMIUM TRADING

Immeuble le Apollo - 48 cours blaise pascal - 91000 EVRY France
Tél : 01 81 85 07 20 - Mail : info@premium-trading.fr - Site internet : www.premium-cheese.com
Siret : 534 898 523 000 12 NAF/APE : 4638B Tva Intra : FR40 534898523

	FT-FR-0147		Fiche Technique Pur Butter Ghee				Validé par :
	Page : 1/3						Date de création : 18/12/2018
	N° version :	3					

Caractéristique organoleptique

Couleur :	Jaune clair, voire jaune
Adapté aux personnes intolérantes au lactose :	Non
Adapté aux personnes véganes :	Non
Adapté aux personnes lacto-ovo végétariennes :	Oui
Adapté aux personnes lacto végétariennes :	Oui
Adapté aux personnes ovo végétariennes :	Non
Adapté aux personnes atteintes de maladie cœliaques	Oui
Texture :	Ferme
Goût :	goût du beurre, sucré, fruité
OGM :	Produit sans OGM, en conformité avec le règlement CE 1829/2003 et 1830/2003
Contaminants et résidus :	En accord avec les législations sur les résidus de pesticides CE 1881/2006, 396/2005 et EEC 470/2009
Ionisation :	Le produit n'a subi aucun traitement d'ionisation, d'irradiation ou de radiation selon les directives européennes 1999/2/EC et 1999/3/EC
Emballage :	En accord avec la législation CE 1935/2004, CE 2023/2006, EU 10/2011
Hygiène alimentaire :	En accord avec la législation CE 852/2004, CE 853/2004 et CE 854/2004
Sécurité alimentaire :	En accord avec la législation CE 178/2002
Radioactivité :	En accord avec le Conseil de Législation 2016/52
Présence d'antioxydants :	Non
Présence de conservateurs :	Non

Service Qualité

Gestionnaire qualité	Mlle Salma LAHJOUJI
Téléphone	01 81 85 07 20
E-mail	qualite@premium-trading.fr

Service Commandes

Assistante commerciale	Mme Marine DE ALMEIDA
Téléphone	01 81 85 07 20
E-mail	secretariat.premium.t@gmail.com

Rédacteur / Date: 18/12/2018	Nina Raoul	Vérification / Date : 30/03/2022	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 30/03/2022	Tatyana Pelvé
---------------------------------	------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------