

Management Qualité	Rédaction	Validation	Reference : FT MQ-98
	11/07/2018 C. Chauvet	11/07/2018 G. Fabries	Version N°: 3
			Page 1/1
<b>GHEE, BEURRE CLARIFIÉ BIOLOGIQUE</b>			Manager: Service qualité

100% beurre clarifié, aucun additif. Conforme au règlement (CE) n°834/2007, certifié par GfRS DE-ÖKO-039.

### 1. Caractéristiques physico-chimiques

	Values	Methods
Acidité oléique (FFA) (%)	≤ 0,5	NF EN ISO 660
Indice de peroxyde (meq d'O <sub>2</sub> /kg)	≤ 0,5	NF T60-220

### 2. Analyse nutritionnelle moyenne

	Values	Methods
Valeur énergétique (g/100g)	3689 kJ / 897 kcal	/
Matière grasse (g/100g)	99,10	NF EN ISO 5508 et 5509
<i>dont acide gras saturés</i>	52 - 78	
Protéines, Glucides, Fibres Alimentaires (g/100g)	< 0,5	/
Sodium	< 0,01	/
Vitamine E (mg/100g alpha tocopherol equivalent)	1,95 – 3,5	DIN-EN 12822 :2014/DGF-Méthode d'unité F-II-4a
Vitamine A (β caroten) (µg/100g)	243 - 561	DIN EN 12823

### 3. Caractéristiques organoleptiques

Couleur, aspect	Jaune clair
Odeur, saveur	Goût et odeur du beurre caramélisé

### 4. Caractéristiques Sanitaires / Contaminants

Pesticides	Conforme au règlement (CE) n°834/2007
Contaminants	Conforme à la réglementation Européenne en vigueur
Allergènes	Peut contenir des traces de protéines de lait

### 5. Conditionnement / Conservation / Utilisation

Conditionnement (selon le produit)	Pot en verre
DMD	18 mois
Conditions de stockage	Conserver à température ambiante et à l'abri de la lumière.
Précaution d'utilisation	Ne pas faire fumer. Ne pas dépasser 210°C pour la friture. Changer l'huile régulièrement (max. 10 utilisation)

Version	Update	Nature of the amendment
3	11/07/2018	Changement de l'intitulé de la fiche technique (dénomination commerciale)
2	09/04/2018	Mise à jour vitamine E et caractéristiques organoleptiques