

GRAISSE DE BŒUF

EAN 54 200532 0595 8

FICHE TECHNIQUE – 03/04/2024

Ingrédients : graisse de bœuf

Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeurs nutritionnelles	3700 kJ 900 kcal
Glucides	0 g
- Dont sucres	0 g
Matières grasses	100 g
- Dont acides gras saturés	51 g
Protéines	0 g
Sel	0 g

Liste d'allergènes

+ = présent

- = absent

? = contamination croisée possible

Gluten	-
Crustacés	-
Œufs	-
Poisson	-
Arachides	-
Soja	-
Lait (y compris le lactose)	-
Fruits à coque	-
Céleri	-
Moutarde	-
Graines de sésame	-
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO ₂	-
Lupin	-
Mollusques	-

GRAISSE DE BŒUF

EAN 54 200532 0595 8

FICHE TECHNIQUE – 03/04/2024

Informations générales

Dénomination	ORESTO graisse de bœuf
Emballage	4 x 2,5 kg
Quantité par palette/ vrac	70 colis
Type de palette	PALLET EURO
Condition de stockage	5-10 °C
Humidité relative	max. 70 %
Durée de vie	12 mois
Pays d'origine	Belgique et Pays-Bas

Informations par rapport à la législation

Le produit répond aux directives de l'Union Européenne et conforme à la législation néerlandaise par rapport à la qualité des produits alimentaires.	
Code de production	code lot - an - numéro du jour - heure
Indication de durée de vie	à consommer de préférence avant fin
Indication de quantité	kg
Vignet "e"	Oui
Déclaration non - OGM	Sur base des ingrédients du produit, nous pouvons déclarer que le produit est garanti sans OGM.

Données sensoriques

Couleur	Blanc
Odeur	Aromatique
Saveur:	Aromatique
Aspect	Plastique fort

GRAISSE DE BŒUF

EAN 54 200532 0595 8

FICHE TECHNIQUE – 03/04/2024

Caractéristique physico-chimiques

f.f.a.:	< 0,15	%
Valeur P.O.:	< 2,0	meq/kg
à 10°C:	58-64	% S
à 20°C:	38-44	% S
à 30°C:	20-26	% S
à 35°C:	12-18	% S
Point de fusion:	42-46	°C
Humidité:	< 0,1	%
Teneur de graisse:	100	%
Teneur de sel:	0,0	%
Densité à 20°C:	0,920	g/ml

Données microbiologiques

Flore mésophile totale	< 10 000 / g
Levures	< 100 / g
Moisissures	< 100 / g
Bactéries lactiques	< 100 / g
Entero	neg.
Dont Ecoli	neg.
Salmonella	neg. / 25 g