

FICHE TECHNIQUE RAVI BRIOCHE

IDENTIFICATION

Ravi brioche

DENOMINATION

Margarine à base d'huiles végétales raffinées, d'huiles végétales raffinées fractionnées, d'huiles végétales raffinées totalement hydrogénées, de beurre MGLA et d'une phase aqueuse.

UTILISATION

La Ravi brioche est une margarine d'origine végétale adaptée à la production de pâtes levées, de brioches, de sauces...sauf pour les préparations des nourrissons et enfants en bas âge.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES (sortie production)

%M.G	min. 80%	Composition nutritionnelle (par 100g)	
%Eau	max. 19%	Energie(kJ/kcal)	2960/720
Ac. Gras libres	max.0,3%	acides gras saturés	54-55 %MG
I .de peroxyde	max.1,5méq d'O ₂ /kg	acides gras mono-insaturés	33-34 %MG
Couleur	jaune pâle	acides gras poly-insaturés	9-11 %MG
% solides (rnm)		Glucides(g)	0
à 10°C	41-47	dont sucres(g)	0
à 20°C	21-29	Fibres alimentaires(g)	0
à 25°C	14-19	Protéines(g)	0
à 30°C	9-13	Sel(g)	1
à 35°C	4-9		
à 40°C	1-5		
CONTAMINANTS	Ce produit est conforme aux règl. 1881/2006 et 396/2005 avec les restrictions d'utilisation mentionnée ci-dessus.		
OGM(absence)	Ce produit est conforme au règl. CE 1829/2003 et 1830/2003.		
IONISATION(absence)	Ce produit est conforme à la directive 1999/2/CE.		
ALLERGENES(présence)	Ce produit est conforme au règl. CE 1169/2011.		

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (sortie production)

	Min	Max	
Germes totaux	<10	<1000	ISO 4833*
Moississures	<1	<10	ISO 21527-2*
Levures	<10	<100	ISO 21527-1*
Listéria monocytogenes		abs/25g	Afnor BRD-07/4-09/98*

*méthode accréditée

INGREDIENTS

Huiles et graisses végétales:	Pays d'origine:
PALME	Indonésie
COLZA	France
COPRAH totalement hydrogéné	Philippines
Eau	Belgique
Beurre concentré(max 1%)	Belgique
Sel(max 1%)	France
Emulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras alimentaires (E471) (max 1%)	Danemark
lécithine(E322)	Espagne
Correcteur d'acidité: acide citrique (E330) (max 0,05%)	Belgique
Agent conservateur: sorbate de potassium (E202) (max 0,05%)	Chine
Colorant: B-carotène E160a(i)	Taiwan
Arôme	Allemagne

CONDITIONNEMENT

Format	Emballage primaire	Emballage secondaire	Poids
Barre de 2,5 kg	PEHD	4 x 2,5 kg en carton	800 kg

ALIMENTARITE EMBALLAGE PRIMAIRE Conforme aux règl. 1935/2004 et 10/2011.

STOCKAGE

A conserver dans un local sec, à l'abri de la lumière et au frais (température conseillée entre +4°C et +18°C)
Conseil: Eviter toute variation de température
DDM : 6 mois

CERTIFICATIONS

FSSC 22000; autorisation Afsca:AER/LIE/011820