une filiale de

Bulletin Technique

Article Nr : 20332601

Libellé : CORMAN SCULPTURE 31% 12 X 1L

CORMAN SCULPTURE **03/01/2023**

Informations générales

Code fabricant	FR50.139.001 - CE
Code douanier	1901909990
Description	Corman sculpture est une préparation à foisonner à base de babeurre d'origine laitière et de matière grasse végétale (31% de matière grasse) laquelle contribue à la production d'huile de palme durable. Après mélange du babeurre, de la matière grasse végétale et des ingrédients le produit est stérilisé par un traitement UHT (142°C mini pendant 5 secondes) et conditionné aseptiquement. La production est libérée après une semaine de stockage durant laquelle sont effectués tous les contrôles qui permettent de s'assurer de sa qualité.
Propriétés	C'est un produit longue conservation qui s'utilise en foisonnement et permet de réaliser de somptueux décors grâce à son taux de foisonnement élevé et sa tenue incomparable 48h à 4°C.

Liste des ingrédients - allergènes

Liste des ingrédients	babeurre (lait), huiles végétales (palmiste, palmiste totalement hydrogénée, palme), émulsifiants (monooléate de polyoxyéthylène de sorbitane E433, monostéarate de polyoxyéthylène de sorbitane E435, mono et diglycérides d'a cides gras E471, esters lactiques des mono et diglycérides d'acides gras E472b), stabilisants (carraghénanes E407, cellulose E460, gomme cellulosique E466).
Allergènes	lait (protéines de lait et lactose)

Critères physico-chimiques au moment de la production - valeur type (min - max)

Matière grasse totale	g/100g	31,0	(	-	)	
pH			(6,6	-	6,8)	
Couleur	blanche à ivoire					
Goût et odeur	plaisant					

Critères microbiologiques - valeur type (min - max)

Germes totaux	UFC/mL		(	-	10)	14 days at 30°C / 14 jours à 30°C

Données nutritionnelles - valeur type (min - max)

Energie kcal	Kcal/100mL	300	(	-	)
Energie kJ	kJ/100mL	1 235	(	-	)
Matières grasses	g/100mL	31,00	(	-	)
Ac. gras saturés	g/100mL	26,00	(	-	)
Glucides	g/100mL	2,90	(	-	)
dont Sucres	g/100mL	2,90	(	-	)
Protéines	g/100mL	2,30	(	-	)
Sodium	g/100mL	0,05	(	-	)
Equivalent sel	g/100mL	0,11	(	-	)

Conditionnement et durée de vie

Conditionnement	Conditionnée aseptiquement en brique carton slim 1 litre
Conservation (DDM)	7 mois à partir de la date de fabrication, à une température entre 2 et 6°C. Ne pas congeler.

Informations diverses

Contaminants FR	- Métaux lourds : conforme au règlement CE 1881/2006 - Dioxines : conforme au règlement UE 1259/2011 - Pesticides : conforme au règlement CE 396/2005 - Radioactivité : conforme au règlement UE (Euratom) 2016/52 - Mycotoxines : conforme au règlement UE 165/2010 - Antibiotiques : conforme au règlement UE 37/2010
Traitement ionisant FR	Ce produit ne contient aucun ingrédient ionisé selon la directive 1999/2/CE et 1999/3/CE du 22/02/1999
OGM FR	Ce produit ne contient aucun ingrédient OGM selon les règlements CE1829/2003 et CE1830/2003

En principe, tous nos produits sont conformes à la législation de nombreux pays. Nous recommandons cependant aux clients de vérifier la correspondance de la législation en fonction de l'application. Les données reprises sur ce bulletin ont un but d'information. En conséquence, nous n'acce ptons aucune responsabilité en ce qui concerne l'utilisation de ces informations. De plus, ces informations ne constituent pas une autorisation d'e nfreindre des brevets et licences.

Réf. document : **CR31_ST_20332601_NONE_FR.pdf**
Réf. spec PF00958, version 1, remplace toute les éditions antérieures
Document électronique valide sans signature.

S.A. CORMAN, rue de la Gileppe, 4, B-4834 Limbourg, Belgique
Tél. +32(0)87 342 211 Site web : www.corman.be Email : corman@corman.be