

	FICHE TECHNIQUE	Q-FT-121
	<b>GRAISSE DE BOEUF</b>	STATUT : REV N°2 Date : 14/08/24
		AUTEUR : Guillaume BRAURE

### Référence

Code EAN	Code interne	Poids Net (kg)	Unité de livraison	UVC/ Carton	kilos	Cartons/ Palette	UCV/ Palette	Nombre de couche/palette
3 281 740 000 100	B10	10 kg	carton	10kg : 4 x2.5kg	700	70	70	7
Carton : L :32cm l : 23cm H :18 cm, poids brut : 10.32kg Palette: L 120cm l: 80cm H:145cm, poids brut: 742 kg								

### Identification

Dénomination légale	Graisse de boeuf raffiné et désodorisé
Dénomination:	Graisse de boeuf
Ingrédients:	Graisse de boeuf raffiné et désodorisé, sans additif
Pays d'origine :	Europe
Lieu de raffinage:	Hollande
Position OGM:	Sans OGM
Code Douanier / Commodity Code :	15021090

### Caractéristiques organoleptiques

Texture:	Solide jusqu'à 20°C
Goût et odeur:	Neutre
Aspect:	Blanc pâle

### Caractéristiques nutritionnelles moyennes

	UNITES	NORMES (pour/100g)
Energie	Kcal	900
	KJ	3700
Protéines	g	0
Glucides	g	0
Lipides	g	99.8
Dont Acides gras saturés	g	58
Dont Acides gras mono insaturés	g	38
Dont Acides gras polyinsaturés	g	4
Sel	g	0
Fibres alimentaires	g	0
Sucres	g	0
Acides gras trans	G	<1

	FICHE TECHNIQUE	Q-FT-121
	<b>GRAISSE DE BOEUF</b>	STATUT : REV N°2 Date : 14/08/24
		AUTEUR : Guillaume BRAURE

### Caractéristique Physico-Chimiques

CRITERES	UNITES	NORMES
Densité	g/ml	0.910 à 0.930
Point de fusion	°C	40 à 48°C
Teneur en impuretés	%	< 0.05
Humidité	%	< 0.05
Acidité Oléique	%	≤ 0.10
Indice de Peroxyde (sortie de raffinage)	meq/Kg	≤ 2
Indice d'iode	gl2/100g	48

### Composition en acide gras

ACIDES GRAS	CARBONE	NORMES	METHODES
Myristique	C14:0	4	Chromatographie
Palmitique	C16:0	26	Phase gazeuse /
Palmitoléique	C16:1	3	<i>Gaz chromatography</i>
Stéarique	C18:0	23	NF EN ISO 5508
Oléique	C18:1	32	Et
Linoléique	C18:2	3	NF EN ISO 5509
Linoléénique	C18:3	1	

### Caractéristiques Microbiologique

Nombre total de colonies	Max.1000/g	ISO 4833
Levures	Max 10/g	ISO 7954
Moisissures	Max 10/g	ISO 7954
Salmonelle Absent	25g	ISO 6579

### Conservation – Conseil d'utilisation

Conditions de conservation :	Au frais, au sec, à l'abri de la lumière (maxi 18°C)
Conseil d'utilisation	A utiliser pour la friture et cuisiner. Température maximale de friture : 180°C. Introduire les aliments doucement quand l'huile est à la bonne température
DDM	12 mois après conditionnement / <i>12 months after conditioning</i>

	FICHE TECHNIQUE	Q-FT-121
	<b>GRAISSE DE BOEUF</b>	STATUT : REV N°2 Date : 14/08/24
		AUTEUR : Guillaume BRAURE

### Autres informations / More informations

Ionisation	Non / No
Hydrogénation	Non / No
Conforme à la définition "végétarien" / <i>In compliance with "Vegetarian" definition :</i>	Non / No
Conforme à la définition "végétalien" / <i>In compliance with "Vegan" definition :</i>	Non / No
Présence d'alcool / <i>With alcohol :</i>	Non / No
Produit d'origine animale / <i>Product of animal origin :</i>	Oui / Yes



# GRAISSE DE BŒUF

..... Graisse à frire .....

Poids net :  
**10 kg**  
(4 x 2,5 kg)

Information nutritionnelle moyenne pour 100 g.

Valeur énergétique .....	3700 kJ / 900 kcal
Matières grasses .....	100 g
Acides gras saturés .....	58 g
Glucides .....	0 g
Sucres .....	0 g
Protéines .....	0 g
Sel .....	0 g



A consommer de  
préférence avant :  
Voir sur étiquette technique  
(BBD)

INGREDIENTS : Graisse de bœuf raffinée et  
désodorisée.  
CONSEILS D'UTILISATION : T°C maximale de  
friture : 180°C, Introduire les aliments doucement  
lorsque la graisse est à bonne température.  
PRECAUTION D'EMPLOI : Conserver à T°C  
ambiante, à l'abri de la lumière et de la chaleur.  
Reste solide jusqu'à 20°C.



AU SERVICE DES MÉTIERS DE BOUCHE DEPUIS 1942  
33230-ST-MEDARD-de-GUIZIERES-FRANCE