FICHE TECHNIQUE

Mélange de matières grasses 82 %

Matières grasses végétales + 8,2 % de MG laitière · 200 g × 40

Mélange de matières grasses 82 % / 82 % de MG

Version **01**

Date **11-11-2026**

1 Nom et description du produit

NOM DU PRODUIT Mélange de matières grasses 82 %	ESPÈCE Matières grasses végétales + MG laitière	CODE DE LA NOMENCLATURE COMBINÉE **1517 10 90**
PAYS D'ORIGINE Pologne	MARQUE D'IDENTIFICATION Sans objet (mélange à base végétale)	ÉTABLISSEMENT Établissement alimentaire UE, Pologne

Définition Émulsion solide et malléable de type eau dans huile, à base de matières grasses végétales et laitières, 82 % de matière grasse (mélange de matières grasses au sens du règl. (UE) 1308/2013).

Ingrédients Matières grasses végétales (palme, colza et tournesol en proportions variables), eau, matière grasse laitière anhydre (8,2 %), émulsifiants (E471, E472c, E322), sel (0,3 %), arômes, colorant (caroténoïdes), correcteur d'acidité (E330), vitamines A et D. MG végétale 73,8 %, MG laitière 8,2 %.

Caractères sensoriels Goût typique, sans goût étranger ; couleur crème, uniforme ; consistance homogène et ferme

2 Spécifications de qualité

ANALYSE PHYSICO-CHIMIQUE

Paramètre	Spécification
Indice d'acide de la phase grasse	max. 1,5 mg KOH/g
Indice de peroxyde (à la production)	max. 1,0 meq O2/kg
Acides gras trans	max. 2,0 g / 100 g de MG
Acide érucique	max. 2,0 %
Plomb	max. 0,10 mg/kg
Dioxines / dioxines + PCB	max. 0,75 / 1,25 pg/g de MG ; PCB (ICES-6) max. 40 ng/g de MG
HAP : benzo(a)pyrène / somme de 4 HAP	max. 2,0 / 10,0 µg/kg

ATC GROUP Sp. z o.o. · Négoce international de produits alimentaires
Aleje Jerozolimskie 109/70, 02-011 Warsaw, Poland · +48 501 351 121 · contact@atcgroup.pl · atcgroup.pl
KRS: 0001021069 · NIP: PL8982289583

FICHE TECHNIQUE

Mélange de matières grasses 82 %

Matières grasses végétales + 8,2 % de MG laitière · 200 g × 40

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Paramètre	Spécification
Énergie	3034 kJ / 738 kcal
Matières grasses	82 g
dont acides gras saturés	36 g
Glucides	0 g
Protéines	0 g
Sel	0,30 g
Vitamines A / D / E	600 µg (75 % AR) / 5,0 µg (100 % AR) / 8,0 mg (67 % AR)

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

Paramètre	Spécification
E. coli	n = 5, c = 2, m = 2 × 10^2 ufc/g, M = 10^3 ufc/g
Salmonella	Non détectée dans 25 g (n = 5, c = 0)
Listeria monocytogenes	Non détectée dans 25 g à la sortie usine ; max. 100 ufc/g pendant la durée de vie
Moisissures	n = 5, c = 3, m = 5 × 10^2 ufc/g, M = 10^3 ufc/g
Staphylococcus aureus	max. 10 ufc/g (n = 5, c = 0)

3 Emballage

Unité	Détails
Unité	200 g
Carton	8 kg (40 × 200 g)
Conteneur	Conteneur frigorifique entre +4 et +15 °C ; tonnage confirmé dans chaque offre

4 Conservation et stockage

- Durée de conservation : 180 jours
- Conserver entre +4 et +10 °C, humidité relative inférieure à 75 %
- Stockage propre et sec, sans odeurs étrangères, à l'abri des intempéries

5 Autres paramètres

Usage Tartiner, pâtisserie, rôtissage et friture.

Allergènes Lait et produits laitiers (y compris le lactose). Ne convient pas aux personnes intolérantes au lait.

OGM Produit sans OGM.

Documents Certificat sanitaire, certificat d'analyse et certificat d'origine pour chaque expédition.

Transport Moyen de transport propre, sec et sans odeur, entre +4 et +15 °C.

> **Note :** La version électronique de ce document est valable sans signature.

ATC GROUP Sp. z o.o. · Négoce international de produits alimentaires
Aleje Jerozolimskie 109/70, 02-011 Warsaw, Poland · +48 501 351 121 · contact@atcgroup.pl · atcgroup.pl
KRS: 0001021069 · NIP: PL8982289583