

A - IDENTIFICATION

A1 - Produit

Dénomination commerciale	
1048 G. Saindoux Olma 20x500g	
Code article fournisseur	Dénomination légale de vente
1048	Graisse animale



A2 - Fournisseur

Nom Société	Site de fabrication		N° d'agrément ou d'enregistrement	
s.a. Aigremont n.v.	8, rue des Awirs - 4400 Awirs - Flémalle (Belgique)		B101343 - AER/LIE/011921	
Site internet	Tel	Fax	Contact	Certification
www.aigremont.be	0032/(0)4/273.71.00.	0032/(0)4/275.49.31.	info@aigremont.be	BRC - GDA margarine

B - DESCRIPTION DU PRODUIT

B1 - Utilisation du produit

Boulangerie; gaufres; pâtisserie; pâtes brisées; friture 100% animale; ...

Utilisateurs professionnels Collectivités Consommateurs finaux Secteur industriel

B2 - Composition du produit

Ingrédients, additifs, arômes	% dans le produit fini	Origines	
		Végétale / animale / ...	Géographique
Matières grasses	100		
Graisse animale raffinée		Saindoux	Europe

B3 - Composition nutritionnelle

Valeurs nutritionnelles moyennes (par 100 g)			
Energie (kJ/kcal)	3700/900	Glucides (g)	0
Matières grasses (g)	100	dont sucres (g)	0
dont :		Fibres alimentaires (g)	0
- acides gras saturés + trans (g)	47	Protéines (g)	0
dont trans (g)	1	Sel (g)	0
- acides gras mono-insaturés (g)	42		
- acides gras polyinsaturés (g)	11		

B4 - Caractéristiques organoleptiques

Goût	Odeur	Texture	Couleur
Saindoux.	Saindoux.	Solide à T° +20°C.	Blanche.



7/11/2014



B5 - Conseils d'utilisation

Ne pas dépasser 180 °C; éviter toute surchauffe inutile; filtrer régulièrement; renouveler complètement après 10 à 12 utilisations; il est déconseillé de mélanger d'autres graisses ou huiles à ce produit, cela peut favoriser l'apparition d'écume; il est déconseillé de frire des aliments de natures trop différentes, cela peut altérer le goût des aliments.

B6 - Logistique

Caractéristiques Produit (dimensions extérieures en mm)			
Emballage :	Complexe aluminium		
Poids net (kg) :	0,5	Longueur :	129
Poids brut (kg) :	0,506	Largeur :	80
Code EAN :	54_11421_01048_9	Hauteur :	50
Caractéristiques Colis (dimensions extérieures en mm)			
Nb de produits par colis :	20	Longueur :	419
Poids net (kg) :	10	Largeur :	138
Poids brut (kg) :	10,304	Hauteur :	200
Code ITF :	154_11421_01048_6		
Caractéristiques Palettes (dimensions extérieures en mm)			
Nb colis/palette :	78	Longueur :	1200
Nb colis/couche :	13	Largeur :	800
Nb couches/palette :	6	Hauteur :	1350
Poids net (kg) :	780	Type palette :	Palette euro bois
Poids brut (kg) :	824		

Code de traçabilité : L A JJJ HH MM

DDM minimum à la réception : 9 mois

B7 - Conservation et transport

Date de durabilité minimale (DDM)	Conditions de conservation	Durée de vie après ouverture	Température de conservation	Température de transport
14 mois	Conserver dans un endroit sec, dépoussiéré et à l'abri de la lumière	DDM si conditions de conservation respectées	De préférence max + 10 °C	De préférence max + 15 °C

C - CARACTERISTIQUES

C1 - Microbiologiques

Paramètres microbiologiques	BPF - Max	Méthodes
Germes totaux aérobies mésophiles (/g)	< 200 < 2000	ISO 4833 spirale
Entérobactéries (/g)	< 10 < 100	ISO 21528-2 spirale
E.Coli (/g)	< 10 < 10	ISO 16649-2 spirale
Staphylocoques à coagulase + (/g)	< 10 < 10	ISO 6888-2 spirale
Levures (/g)	≤ 10 ≤ 100	ISO 7954 spirale
Moisissures (/g)	≤ 10 ≤ 100	ISO 7954 spirale
Salmonelles	absence /25g	AFNOR BIO-12/16-09/05 : Vidas EASY Salmonella
Listeria monocytogenes	absence /25g	AFNOR BIO-12/11-03/04 : Vidas LMO 2

C2 - Physico-chimiques

Paramètres physico-chimiques	Seuils - Tolérances	Méthodes
Humidité	≤ 0,3 %	Evaporation
Acidité : F.F.A. (ac. Oléique-282) (à l'emballage)	≤ 0,1 %	ISO 1740
Peroxyde (à l'emballage) cible	≤ 1 meq O ₂ /kg	ISO 3960
seuil	≤ 2 meq O ₂ /kg	
Température de fusion : point de goutte	35 - 45 °C	Ubbelohde
Solid Fat Index : RMN (Bruker) (indicatif)	10 °C 43 - 58 %	ISO 8292 Méthode par RMN pulsée
	20 °C 29 - 41 %	
	30 °C 9 - 21 %	

C3 - Allergènes

Présence intentionnelle dans le produit		Présence sur		Risque de contaminations croisées OUI/NON /Sans Objet
OUI/NON	Si oui, matière première contenant la substance	le site de production OUI/NON	la ligne de production OUI/NON	

Substances vectrices d'allergènes majeurs					
Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées), et produits à base de ces céréales	N		N	N	N
Crustacés et produits à base de crustacés	N		N	N	N
Oeufs et produits à base d'œufs	N		N	N	N
Poissons et produits à base de poissons	N		N	N	N
Arachides et produits à base d'arachides	N		N	N	N
Soja et produits à base de soja	N		O	O	N
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	N		O	O	N
Fruits à coque, à savoir amandes (Amygdalus communis L.), noisettes (Corylus avellana), noix (Juglans regia), noix de cajou (Anacardium occidentale), noix de pécan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (Bertholletia excelsa), pistaches (Pistacia vera), noix de Macadamia et noix du Queensland (Macadamia ternifolia), et produits à base de ces fruits	N		N	N	N
Céleri et produits à base de céleri	N		N	N	N
Moutarde et produits à base de moutarde	N		N	N	N
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	N		N	N	N
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO2.	N		N	N	N
Lupin et produits à base de lupin	N		N	N	N
Mollusques et produits à base de mollusque	N		N	N	N

Substances vectrices d'allergènes mineurs					
Saccharose	N		O	O	N
Bœuf	N		O	N	N
Porc	O	Saindoux	O	O	so
Poulet	N		N	N	N
Fructose	N		O	O	N
Maïs	N		N	N	N
Cacao	N		N	N	N
Levures	N		N	N	N
Légumineuses	N		N	N	N
Glutamates	N		N	N	N
BHA / BHT (E320-E321)	N		N	N	N
Acide benzoïque (E210 => E213)	N		N	N	N
Parabènes (E214 => E219)	N		N	N	N
Tartrazine (E102)	N		N	N	N
Jaune orangé (E110)	N		N	N	N
Azorubine (E122)	N		N	N	N
Amarante (E123)	N		N	N	N
Rouge Cochenille (E124)	N		N	N	N
Acide sorbique (E200 => E203)	N		O	O	N
Cannelle	N		N	N	N
Vanilline	N		O	N	N
Coriandre	N		N	N	N
Ombellifères	N		N	N	N

Kasher / Halal :

N
N
N

Adapté au régime végétarien :

Adapté au régime végétalien :



7/11/2014



C4 - Attestations

OGM

Ce produit ne doit pas être étiqueté suivant le Règlement (CE) No 1829/2003 du Parlement Européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés et le Règlement (CE) No 1830/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, et modifiant la directive 2001/18/CE.

Non ionisation, non irradiation

La s.a. Aigremont n.v. atteste que le produit mentionné dans cette fiche technique ne subit aucun traitement d'ionisation ou d'irradiation conformément à la Directive 1999/2/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 février 1999 relative au rapprochement des législations des États membres sur les denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation.

Contaminants

La s.a. Aigremont n.v. atteste que le produit mentionné dans cette fiche technique est conforme au règlement CE 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.

Pesticides

La s.a. Aigremont n.v. atteste que le produit mentionné dans cette fiche technique est conforme au règlement CE 396/2005 du Parlement Européen et du Conseil du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la Directive 91/414/CEE du Conseil.

Alimentarité emballage primaire

La s.a. Aigremont n.v. atteste que l'emballage primaire utilisé pour le conditionnement de l'article mentionné dans cette fiche technique est conforme au Règlement (CE) n°1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les Directives 80/590/CEE et 89/109/CE – Article 16

Sous réserve de modification de la formulation du produit et/ou du procédé de fabrication.
La validité maximale de cette fiche technique est de 3 ans.