



Pradine n°1

Applications culinaires

FR
35-087-002
CE

DÉNOMINATION

Réglementation (règlement CE 853/2004) : Graisse animale fondue raffinée.

Nom technique : Graisse bovine raffinée

Nom commercial : Pradine n°1

DESCRIPTION

La Pradine n°1 provient de la fonte humide de tissus adipeux ayant subi un raffinage physique après une stérilisation. D'origine 100% bovine, elle provient d'animaux déclarés propres à la consommation humaine.

La Pradine n°1 présente un profil en acides gras ainsi qu'une courbe de taux de solide proches de ceux de l'huile de palme.

APPLICATIONS

En remplacement de l'huile de palme, du beurre ou de la margarine : pâtisserie salée ou sucrée, produits de snacking, biscuiterie, plats cuisinés, sauces.

En application friture.

ANTIOXYDANT ET CONSERVATION

Avec ou sans antioxydant suivant exigence client.

DLUO : 12 mois avec ou sans antioxydant dans son emballage d'origine non ouvert, dans un endroit sec et frais (0-4 °C).

CONDITIONNEMENT

En pains de 10 kg, 12,5 kg ou 20 kg emballés sur palette

Europe 80x120.

Vrac 29 T.

ALLERGÈNES

La Pradine n°1 est sans allergène.

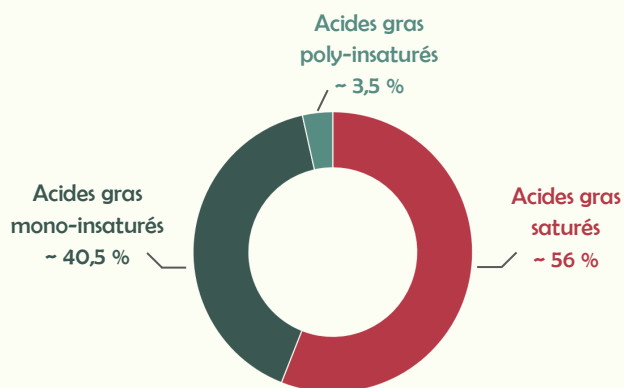
NOMENCLATURE DOUANIÈRE

1502 10 90

COMPOSITION GÉNÉRALE

	Valeurs cibles	Norme
Lipides	99,9 %	
Humidité	0,05 - 0,2 %	NF V04-401
Protéines	0 %	NF V18-120
Glucides	0 %	
Sel	0 %	CE 1169/2011

Profil en acides gras (NF EN ISO 5508 et NF EN ISO 12966-2) :



Dont acides :

Palmitique : 23-26 % - Stéarique : 20-23 % - Oléique : 35-38 %

✓ Source d'Oméga 3

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

Valeur énergétique : 899 kcal/100 g - 3 696 kJ/100 g

(dir. 90/496/CEE)

	Valeurs cibles	Norme
Impuretés	< 0,08 %	NF EN ISO 663
Acidité oléique	0,10 % (max. 0,20 %)	NF EN ISO 660
Indice d'iode	39 - 42 %	ISO 3961
Indice de peroxyde	≤ 1 mEq. O ₂ /kg	NF en ISO 3961
Rancimat (90 °C, 10 L/h)	~10 h	NF EN ISO 3960
Point de fusion	42 - 47 °C	
Couleur	1 FAC (blanc)	
Température d'expédition	* 60 ± 5 °C (vrac) * 6 ± 2 °C (pains)	

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

	Valeur cible	Norme
Flore totale	500 UFC/g	NF V08-051
Coliformes	0 UFC/g	NF V08-050
Entérobactéries	10 UFC/g	NF ISO 21580-2
Sulfito-réducteurs	0 UFC/g	XP V08-061
Salmonelles	Absence/25 g	NF V08-052
Staphylocoques	0 UFC/g	NF EN ISO 6888-3

ENGAGÉ POUR DE MEILLEURS CO-PRODUITS



CORNILLE Sas – ZA bois de Cornillé, Les Guichardières – F - 35500 Cornillé

☎ : +33 (0)299 496 420 🌐 : www.sas-cornille.com

SAS au capital de 6 009 300 € - SIREN 429325285 RCS RENNES