

# ECHANTILLONS DE CONTROLE

## Echantillons de contrôle beurre

- **Utilisation :** contrôle des **déterminations de la teneur en eau, matière sèche non grasse, matière grasse par calcul, acidité de la matière grasse et sel sur le beurre**
- **Nature des échantillons :**
  - 1 échantillon de beurre doux aux teneurs d'environ :
    - eau : 16 g/100 g
    - matière sèche non grasse (MSNG) : 2 g/100 g
    - matière grasse (MG) : 82 g/100 g
    - acidité de la matière grasse (AMG) : 0,5 meq/100 g de MG
  - 1 échantillon de beurre salé à la teneur d'environ :
    - sel (exprimé en NaCl) : 2 g/100 g
- **Conditionnement :** environ 250 g de beurre doux et environ 250 g de beurre salé
- **Envoi :** mensuel et à la demande, en colis isotherme muni de sachets eutectiques, par transporteur express ➡ arrivée au jour J+1 avant 12 h
- **Valeurs de référence :** déterminées à partir des résultats d'un groupe de laboratoires experts par :
  - la méthode par étuvage pour l'eau (ISO 3727-1|FIL 80-1),
  - la méthode ISO 3727-2|FIL 80-2 pour la matière sèche non grasse,
  - la méthode ISO 3727-3|FIL 80-3 pour la matière grasse par calcul,
  - la méthode ISO 1740|FIL 6 pour l'acidité de la matière grasse,
  - une méthode potentiométrique (ISO 15648|FIL 179, ISO 1738|FIL 12 ou méthode automatisée) pour la teneur en sel.