

## EXIGENCES DE COMPOSITION, CARACTERISTIQUES DE QUALITE ET METHODES D'ANALYSE

Le beurre est une émulsion solide, principalement du type eau dans l'huile, qui présente les caractéristiques de composition et de qualité suivantes :

Paramètres	Teneur, caractéristiques de qualité
Matières grasses	Minimum 82 %
Eau	Maximum 16 %
Matière sèche non grasse	Maximum 2 %
Acides gras	1,2 mmole/100 g de matières grasses au maximum
Indice de peroxyde	0,3 meq d'oxygène/1000 g de matières grasses au maximum
Matières grasses non lactiques	Non détectables par l'analyse des triglycérides
Caractéristiques sensorielles	Au moins 4 points sur 5 pour l'aspect, le goût et la consistance

Les **méthodes de référence** à utiliser pour l'analyse et l'évaluation de la qualité du beurre sont définies au règlement d'exécution (UE) n° 2018/150.

Chaque échantillon doit être évalué individuellement. Aucun rééchantillonnage ni aucune réévaluation ne sont autorisés.