



FICHE TECHNIQUE

BEURRE SEC BIO

Code article : 010807
Service émetteur : Qualité

Référence : CCD424
Création : 22/12/2021
Version : 1
Modification : non
Page : 1 sur 2

DESCRIPTION ET UTILISATION

DENOMINATION LEGALE : BEURRE

DESCRIPTION : Ce beurre pasteurisé, fabriqué exclusivement à partir de crèmes, est une émulsion de type eau dans matière grasse. Il est obtenu par des procédés physiques à partir de constituants d'origine laitière. Un traitement de cristallisation spécifique lui confère ces propriétés techniques.

UTILISATION : Ce beurre, de texture à la fois ferme et plastique, est adapté à la réalisation de feuilletages. Il offre une bonne extensibilité et une bonne résistance au laminage. Il confère au produit fini un goût de beurre frais. Température optimale d'utilisation : +12°C/+16°C

CRITERES BACTERIOLOGIQUES

Coliformes	≤ 100 UFC/g
Levures	≤ 100 UFC/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Non détecté/25g

Conforme au règlement (CE) 2073/2005

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES

Matière grasse butyrique :	82% mini
Humidité :	16% max
Extrait sec dégraissé (hors sel):	2% max

Conforme au Codex Alimentarius CODEX STAN 279-1971

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect :	Lisse
Texture :	Homogène
Goût :	Beurre, légèrement acidulé
Odeur :	Crème
Couleur :	Légèrement jaune

CONDITIONNEMENT

REFERENCE	010807
Poids net (kg)	5 x 2
Poids brut (kg)	10,42
Dimensions (mm) L*I*h	416 x 316 x 102
Colis/Palette	72
Colis/Couche	6
Couches/Palettes	12
Poids net palette (kg)	720
Poids brut palette (kg)	± 773
Dimensions palette (mm) L*I*h	1200 x 800 x 1374

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Ingrédients : Beurre Bio origine UE

- Absence : De corps étranger - d'ionisation de nanoparticules- de colorant - de conservateur
- Antibiotiques : Conforme au règlement 37/2010
- OGM : Conforme aux règlements (CE) N°1829 et 1830/2003
- Radioactivité : Conforme au règlement (Euratom) N°2016/52
- Contaminants : Conforme au règlement (CE) N°1881/2006
- Pesticides : Conforme au règlement (CE) N°396/2005

Allergènes : laits et produits à base de lait

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G

Energie :	743 Kcal
	3054 kJ
Matières grasses :	82g
■ Dont acides gras saturés :	56g
■ Dont acides gras trans :	2g
Glucides :	0,50g
■ Dont sucres :	0,50g
Protéines :	0,70g
Sel :	0,04g

CONSERVATION

DDM : 90 jours à compter de la date de production entre +2°C et +6°C

DDM : 1 an à 2 ans à compter de la date de production suivant la réglementation en vigueur du pays importateur pour un stockage à 18°C

A conserver dans un endroit sec

Après ouverture, à conserver dans son emballage d'origine à +6°C max

En principe, tous nos produits sont conformes à la législation de nombreux pays. Nous recommandons cependant aux clients de vérifier la correspondance de la législation en fonction de l'application. Les données reprises sur ce bulletin ont un but d'information mais ne sont pas liées aux règlements. En conséquence, nous n'acceptons aucune responsabilité en ce qui concerne l'utilisation de ces informations. De plus, ces informations ne constituent pas une autorisation d'enfreindre des brevets et des licences.

INFORMATIONS GENERALES

Numéro d'agrément sanitaire : FR 61.096.001 CE Code douanier : 04 05 10 11 Usine certifiée : IFS N° : FQA 4000737
Adresse : FLECHARD SAS - Laiterie du Pont Morin ZI La Chapelle D'Andaine 61140 RIVES D'ANDAINE
Contact : Tél : 02.33.30.36.37 Fax : 02.33.38.45.65 - Mail : contact@flechard.com - Site internet : www.flechard.com



TECHNICAL DATA SHEET

DRY BUTTER MADE IN NORMANDIE

Items codes : 010807

Service émetteur : Qualité

Référence :	CCD424
Création :	22/12/2021
Version :	1
Modification :	non
Page :	2 sur 2

DESCRIPTION AND UTILISATION

LEGAL NAME : BUTTER

DESCRIPTION : This pasteurized butter is a water in milkfat emulsion. It is made by a physical process and only contains dairy components.

UTILISATION : Adapted for the production of layered dough, danish pastries... It gives a nice taste to the final product. Best using temperature : +12°C/+16°C

BACTERIOLOGICAL CRITERIA

Coliform	≤ 100 CFU/g
Yeast	≤ 100 CFU/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Not detected/25g
Conforms to regulation (EC) 2073/2005	

PHYSICAL AND CHEMICAL CRITERIA

Fat content :	82% mini
Water content :	16% max
Dry matter (no fat) :	2% max
Conforms to Codex Alimentarius CODEX STAN 279-1971	

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Appearance :	Smooth
Texture :	Homogeneous
Taste :	Neutral to butter
Smell :	Cream
Color :	Pale yellow

PACKAGING

Item code	010807
Net weight (kg)	5 x 2
Gross weight (kg)	10,42
Dimensions (mm)L*w*h	416 x 316 x 102
Units/Pallet	72
Units/Layer	6
Layers/Pallet	12
Net weight pallet (kg)	720
Gross weight pallet (kg)	± 773
Pallet dimensions (mm) L*w*h	1200 x 800 x 1374

PRODUCT CHARACTERISTICS

- Ingredients : Bio Butter UE origin
- Free from : Foreign body- ionisation nanotechnologies - colouring - preservative
 - Antibiotic : Conforms to regulation (EC) 37/2010
 - GMO : Conforms to regulation (EC) N°1829 and 1830/2003
 - Radioactivity : Conforms to regulation (Euratom) N°2016/52
 - Contaminants : Conforms to regulation (EC) N°1881/2006
 - Pesticides : Conforms to regulation (EC) N°396/2005

Allergens : milk and milk based products

NUTRITIONAL FACTS FOR 100G

Energy :	743 Kcal
	3054 kJ
Fat :	82g
■ Of which saturated fat :	56g
■ Of which trans fat :	2g
Carbohydrate :	0,50g
■ Of which sugar :	0,50g
Protein :	0,70g
Salt :	0,04g

SHELF LIFE AND STORAGE CONDITION

DMD : 90 days from production date between +2°C to +6°C
DDM : 1 to 2 years from the production date according to the regulation in force the import country for storage at -18°C
To be kept in a dry place
After opening, store in its original packaging to +6°C max

In principal, all our products conform to the legislation of many countries. However, we recommend that our clients check the letter of the law in terms of the product application. The data given in this specification are for informational purposes and are not bound by regulations. Consequently, we do not accept any responsibility regarding the usage of this information. Furthermore, this information does not constitute an authorisation to infringe on patents or licences.

GENERAL INFORMATION

Health mark : FR 61.096.001 CE	Customs Code : 04 05 10 11
Certification : IFS N° : FQA 4000737	
Address : FLECHARD SAS - Laiterie du Pont Morin ZI La Chapelle D'Andaine 61140 RIVES D'ANDAINE	
Contact : Tel : +33 (0)2.33.30.36.37 Fax : +33 (0)2.33.38.45.65 - Email : contact@flecharde.com - Website : www.flecharde.com	