



# FICHE TECHNIQUE BEURRE LE GRAND TOURAGE

Code article : 010090-010094-010091-010098

Service émetteur: Qualité

Référence: CCD013

Création: 26/11/2007

Version: 11

Modification: 30/09/2014

Page: 1 sur 2

## DESCRIPTION ET UTILISATION

### DENOMINATION LEGALE : BEURRE

**DESCRIPTION** : Le beurre Grand Tourage est fabriqué à partir d'ingrédients laitiers sélectionnés qui lui confèrent un point de goutte constant tout au long de l'année. Il contient de la matière grasse fractionnée obtenue par cristallisation. Ce beurre est texturé par procédé physique, extrudés et conditionné en plaques ou en blocs.

**UTILISATION** : Adapté à la fabrication de pâtes feuilletées, pâtes feuilletées levées, etc. Ce beurre, grâce à son point de goutte élevé peut être utilisé en ambiance chaude. Grâce à sa fermeté et à son extensibilité, il offre une bonne tolérance à la fermentation. Il apporte un goût de beurre au produit fini. Température optimale d'utilisation : +15°C/+20°C

### CRITERES BACTERIOLOGIQUES

Coliformes	≤ 100 UFC/g
Levures	≤ 100 UFC/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence/25g
Conforme au règlement (CE) 2073/2005	

### CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES

Matière grasse butyrique :	82% mini
Humidité :	16% max
Extrait sec dégraissé :	2% max
Acides gras libres (acidité oléique) :	0,35% max
Indice de peroxyde :	0,5 meq d'O <sub>2</sub> /kg max
Point de goutte (valeur type) :	36°C +/- 1°C

### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect :	Lisse
Texture :	Homogène et ferme
Goût :	Neutre à beurre
Odeur :	Beurre
Couleur :	Jaune

### CONDITIONNEMENT

REFERENCE	010090	010094	010091	010098 EI
Poids net (kg)	10 x 1	5 x 2	10	10
Poids brut (kg)	10,41	10,4	10,19	10,02
Dimensions (mm) L*I*h	436x318x 92	432x290x 119	326x217x 172	300x200x 155
Colis/Palette	72	72	96	84
Colis/Couche	6	6	12	12
Couches/Palettes	12	12	8	7
Poids net palette (kg)	720	720	960	840
Poids brut palette (kg)	± 772	± 771	± 1001	± 847
Dimensions palette (mm) L*I*h	1200x800 x1254	1200x800 x1578	1200x800 x1526	1200x800x 1235

E.I = Emballage Industriel sur palette consignée

### CARACTERISTIQUES PRODUIT

Ingrédients : Beurre

- \* 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°3954/87
- \* 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
Glucides :	0,50g
• Dont sucres :	0,50g
Protides :	0,7g
Sel :	0,04g

### CONSERVATION

DDM : 120 jours à compter de la date de production entre +2°C et +6°C max  
DDM : 1 an 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

### INFORMATIONS GENERALES

Numéro d'agrément sanitaire : FR 61.096.001 CE

Usine certifiée : IFS N° : FQA 4000737 / Halal

Adresse : FLECHARD SAS - ZI Laiterie du Pont Morin 61140 La Chapelle 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 BUTTER LE GRAND TOURAGE

Item code : 010090-010094-010091-010098

Service émetteur: Qualité

Référence: CCD013

Création: 26/11/2007

Version: 11

Modification: 30/09/2014

Page: 2 sur 2

## DESCRIPTION AND UTILISATION

### LEGAL NAME : BUTTER

**DESCRIPTION** : The butter Grand tourage is produced from selected dairy ingredient tht gives to the product a high and constant dropping point all year long. It contains fat obtained by fractional crystallization. This butter is texturized and then extruded to be packed in sheets or blocs.

**UTILISATION** : Adapted to the production of layered dough, Danish pastries .... Thanks to its high dropping point, this butter can be used even in high temperature environment. Thanks to its strength and extensibility, it offers a good tolerance to fermentation. It gives a nice taste to the final product. Best using temperature : +15°C/+20°C

### BACTERIOLOGICAL CRITERIA

Coliform	≤ 100 CFU/g
Yeast	≤ 100 CFU/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence/25g
Conforms to regulation (EC) 2073/2005	

### PRODUCT CHARACTERISTICS

Ingredients :	Butter
*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°3954/87	
*Contaminants : Conforms to regulation (EC) N°1881/2006	
*Pesticides : Conforms to regulation (EC) N°396/2005	
<b>Allergens : milk and milk based products</b>	

### PHYSICAL AND CHEMICAL CRITERIA

Fat content :	82% mini
Water content :	16% max
Dry matter (no fat) :	2% max
Free fatty acid :	0,35% max
Peroxyd value :	0,5 meq d'O2/kg max
Dropping point (typical value) :	36°C +/- 1°C

### ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Appearance :	Smooth
Texture :	Homogeneous and firm
Taste :	Neutral to butter
Smell :	Butter
Color :	Yellow

### NUTRITIONAL FACTS FOR 100G

Energy :	743 kcal
	3054 kJ
Fat :	82g
•Of which saturated fat :	56g
Carbohydrates :	0,50g
•Of which sugar :	0,50g
Proteins :	0,7g
Salt :	0,04g

### PACKAGING (EI = Industrial packaging without carton on returnable plastic pallet)

Item code	010090	010094	010091	010098 EI
Net weight (kg)	10 x 1	5 x 2	10	10
Gross weight (kg)	10,41	10,4	10,19	10,02
Dimensions (mm) L*w*h	436x318x 92	432x290x 119	326x217x 172	300x200x 155
Units/Pallet	72	72	96	84
Units/Layer	6	6	12	12
Layers/Pallet	12	12	8	7
Net weight pallet (kg)	720	720	960	840
Gross weight pallet	± 772	± 771	± 1001	± 847
Pallet dimensions (mm) L*w*h	1200x800 x1254	1200x800 x1578	1200x800 x1526	1200x800x 1235

### SHELF LIFE AND STORAGE CONDITION

DMD : 120 jours from production date at +2°C to +6°C max
DMD : 1 year from production date stored at -18°C
To be kept in a dry place
After opening, store in its original packaging to +6°C max

## GENERAL INFORMATION

Health mark : FR 61.096.001 CE  
 Certification : IFS N° : FQA 4000737 / Halal  
 Address : FLECHARD SAS - ZI Laiterie du Pont Morin 61140 La Chapelle D'Andaine - Website : [www.flechard.com](http://www.flechard.com)  
 Contact : Tel : +33 (0)2.33.30.36.37 Fax : 02.33.38.45.65 - Mail : [contact@flecharde.com](mailto:contact@flecharde.com)