



FICHE TECHNIQUE :
BEURRE CONCENTRE TOURAGE PERFORMANCE CAROTENE
 Code article : 450-454-480

Service émetteur: Qualité

Référence: CCD063
Création: 03/05/2007
Version: 11
Modification: 16/09/2015
Page: 1 sur 2

DESCRIPTION ET UTILISATION

DENOMINATION LEGALE : BEURRE CONCENTRE

DESCRIPTION : Le Beurre Concentré Tourage Performance Carotène est fabriqué exclusivement à partir de crème ou de beurre. L'extraction de la matière grasse butyrique, de l'eau et de la matière sèche non grasse s'effectue par centrifugation. Le Beurre Concentré Tourage Performance Carotène, obtenu à partir de fractions, a un point de goutte plus élevé qu'un beurre concentré standard. Il est conditionné en plaque ou en bloc.

UTILISATION : Adapté pour la fabrication de pâtes feuilletées levées, pâtes feuilletées tourés à froid. Il offre une très bonne extensibilité au laminage et un bon développement à la cuisson. Ce beurre ne déshuile pas à la fermentation et colore les pâtes. Température optimale d'utilisation : +14°C/+20°C

CRITERES BACTERIOLOGIQUES

Coliformes	≤ 10 UFC/g
Levures	≤ 100 UFC/g
Salmonelles	Absence/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence/25g
Conforme au règlement (CE) 2073/2005	

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES

Matière grasse laitière :	99,8% min
Humidité + Matière sèche non grasse :	0,2% max
Acides gras libres (acidité oléique) :	0,35% max
Incide de peroxyde :	0,5 meq d'O ₂ /kg max
Point de goutte (valeur type) :	38°C ± 2°C
Conforme au Codex Alimentarius Codex Stan 280-1973	

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect :	Lisse
Texture :	Homogène
Goût :	Neutre à beurre
Odeur :	Beurre
Couleur :	Jaune, orangée

CONDITIONNEMENT

REFERENCE	450-454	480 EI
Poids net (kg)	10 x 1	10
Poids brut (kg)	10,44	10,02
Dimensions (mm) L*I*h	440 x 323 x 102	300 x 220 x 155
Colis/Palette	72	96
Colis/Couche	6	12
Couches/Palettes	12	8
Poids net palette (kg)	720	960
Poids brut palette (kg)	± 774	± 980
Dimensions palette (mm) L*I*h	1200 x 800 x 1374	1200 x 800 x 1390

E.I = Embalage Industriel sur palette consignée

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Ingrédients : Matière grasse laitière
 Colorant : Caroténoïdes E160a

- * Absence : De corps étranger - d'ionisation - de nanoparticules - 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 :	898 Kcal
	3693 kJ
Matières grasses :	99,8g
- Dont acides gras saturés :	68g
Glucides :	0g
- Dont sucres :	0g
Protéines	0g
Sel :	0g

CONSERVATION

DDM : 9 mois à compter de la date de production à +10°C max
 DDM : 2 ans à compter de la date de production 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 CONCENTRATED BUTTER

Item code : 450-454-480

Service émetteur: Qualité

Référence: CCD063

Création: 03/05/2007

Version: 11

Modification: 16/09/2015

Page: 2 sur 2

DESCRIPTION AND UTILISATION

LEGAL NAME : CONCENTRATED BUTTER

DESCRIPTION : Concentrated butter is exclusively produced from cream or butter. Extraction of butyric milk fat, moisture and dry matter is made thanks to centrifugation process. The concentrated butter is obtained from fraction and have a melting point higher than standard butter. It is packed in 1 kg sheet or bloc.

UTILISATION : Suitable for use in production of croissant and any other raised puff pastry (viennoiserie, Danish pastries, etc ...). Offer a very good plasticity when layered. This product colors the dough.

Best using temperature : +14°C/+20°C

BACTERIOLOGICAL CRITERIA

Coliform	≤ 10 CFU/g
Yeast	≤ 100 CFU/g
Salmonelles	Absence/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence/25g
Conforms to regulation (EC) 2073/2005	

PHYSICAL AND CHEMICAL CRITERIA

Milkfat :	99,8% min
Water content + non fat dry matter :	0,2% max
Free fatty acid :	0,35% max
Peroxyd value :	0,5 meq d'O ₂ /kg max
Dropping point (typical value) :	38°C ± 2°C
Conforms to Codex Alimentarius codex Stan 280-1973	

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

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

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

Item code	450-454	480 EI
Net weight (kg)	10 x 1	10
Gross weight (kg)	10,44	10,02
Dimensions (mm) L*w*h	440 x 323 x 102	300 x 220 x 155
Units/Pallet	72	96
Units/Layer	6	12
Layers/Pallet	12	8
Net weight pallet (kg)	720	960
Gross weight pallet (kg)	± 774	± 980
Pallet dimensions (mm) L*w*h	1200 x 800 x 1374	1200 x 800 x 1390

PRODUCT CHARACTERISTICS

Ingredients : Milk fat
Colouring : Carotenoid E160a

*Free from : Foreign body - ionisation
nanotechnologies - preservative

*Antibiotic : Conforms to regulation (EC) 37/2010

*GMO : Conforms to regulation (EC) N°1829 et 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

Allergens : Milk and milk based products

NUTRITIONAL FACTS FOR 100G

Energy :	898 Kcal
	3693 kJ
Fats :	99,8g
•Of which saturated fat :	68g
Carbohydrate :	0g
•Of which sugar :	0g
Protein :	0g
Salt :	0g

SHELF LIFE AND STORAGE CONDITION

DMD : 9 months from production date at +10°C

DMD : 2 years from production date 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.flechar.com

Contact : Tel : +33 (0)2.33.30.36.37 Fax : 02.33.38.45.65 - Email : contact@flechar.com