

**FICHE TECHNIQUE : BEURRE DOUX FLECHARD 1, 10 ET 25 KG**

Code article : 010820-012003-012004-013801-010012-010605

Service émetteur: Qualité

Référence: CCD087

Création: 28/11/2007

Version: 9

Modification: 05/09/2014

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.

UTILISATION : Adapté pour des applications en boulangerie, viennoiserie, pâtisserie, spécialités culinaires, ect. Il confère au produit fini un goût de beurre frais.

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 (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

CONSERVATION

DDM : 90 jours pour les blocs de 10 et 25kg
 DDM : 75 jours pour les lingots 1kg
 Température de stockage : +2°C à +6°C
 DLUO : 1 an à compter du jour de production à -18°C/-20°C
 A conserver dans un endroit sec
 Après ouverture, à conserver dans son emballage d'origine à +6°C max

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Ingrédients : Crème origine Union Européenne
 Ferments lactiques

*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
Protéines :	0,70g
Sel :	0,04g

CONDITIONNEMENT (EI= Emballage industriel sur palette consignée)

REFERENCE	010605	010820	012003	012004 EI	013801	010012 EI
Poids net (kg)	10 x 1	10 x 1	10	10	25	25
Poids brut (kg)	10,35	10,35	10,21	10,02	25,37	25,03
Dimensions (mm) L*I*h	432x290x101	432x290x101	326x218x172	300x220x155	400x290x255	400x280x255
Colis/Palette	60	60	96	60	40	40
Colis/Couche	6	6	12	12	8	8
Couches/Palettes	10	10	8	5	5	5
Poids net palette (kg)	600	600	960	600	1000	1000
Poids brut palette (kg)	± 644	± 644	± 1003	± 607	± 1037	± 1021
Dimensions palette (mm) L*I*h	1200 x 800 x 1160	1200 x 800 x 1160	1200 x 800 x 1526	1200 x 800 x 925	1200 x 800 x 1425	1200 x 800 x 1425

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 : BEURRE DOUX FLECHARD 1, 10 ET 25 KG**

Item code : 010820-012003-012004-013801-010012-010605

Service émetteur: Qualité

Référence: CCD087

Création: 28/11/2007

Version: 9

Modification: 05/09/2014

Page: 2 sur 2

DESCRIPTION AND UTILISATION**LEGAL NAME : BUTTER****DESCRIPTION :** This unsalted pasteurized butter is a water in milkfat emulsion. It is made by a physical process and only contains dairy components.**UTILISATION :** Adapted for bakery, pastry, brioche, shortbread pastry, leavened pastry cooking specialties applications. It gives to the finished goods a fresh butter taste.**BACTERIOLOGICAL CRITERIA**

Coliform	≤ 100 CFU/g
Yeast	≤ 100 CFU/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence/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

SHELF LIFE AND STORAGE CONDITION

DMD : 90 days for 10 and 25 kg blocks
 DMD : 75 days for 1kg packs
 Storage temperature : +2°C to +6°C
 DMD : 1 year from production date at -18°C/-20°C
 To be kept in a dry place
 After opening, store in its original packaging to +6°C max

PRODUCT CHARACTERISTICS

Ingredients : Cream (European Union Origin)
 Lactic culture

- *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
- Allergens : milk and milk based products**

NUTRITIONAL FACTS FOR 100G

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

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

Item code	010605	010820	012003	012004 EI	013801	010012 EI
Net weight (kg)	10 x 1	10 x 1	10	10	25	25
Gross weight (kg)	10,35	10,35	10,21	10,02	25,37	25,03
Dimensions (mm) L*w*h	432x290x101	432x290x101	326x218x172	300x220x155	400x290x255	400x280x255
Units/Pallet	60	60	96	60	40	40
Units/Layer	6	6	12	12	8	8
Layers/Pallet	10	10	8	5	5	5
Net weight pallet (kg)	600	600	960	600	1000	1000
Gross weight pallet (kg)	± 644	± 644	± 1003	± 607	± 1037	± 1021
Pallet dimensions (mm) L*w*h	1200 x 800 x 1160	1200 x 800 x 1160	1200 x 800 x 1526	1200 x 800 x 925	1200 x 800 x 1425	1200 x 800 x 1425

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.flecharde.com

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