



# FICHE TECHNIQUE

## BEURRE SEC BARATTE EN NORMANDIE

Code article : 010810

Service émetteur: Qualité

Référence: CCD193

Création: 13/11/2012

Version: 2

Modification: 11/12/2014

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. 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>	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

#### CONDITIONNEMENT

<b>REFERENCE</b>	<b>010810</b>
Poids net (kg)	5 x 2
Poids brut (kg)	10,58
Dimensions (mm) L*I*h	439 x 324 x 103
Colis/Palette	72
Colis/Couche	6
Couches/Palettes	12
Poids net palette (kg)	720
Poids brut palette (kg)	± 784
Dimensions palette (mm) L*I*h	1200 x 800 x 1386

#### CARACTERISTIQUES PRODUIT

Ingrédients : Crème  
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

#### CONSERVATION

DDM : 75 jours à compter de la date de production

Température de stockage : +2°C à +6°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

## DRY BUTTER CHURNED IN NORMANDIE

Item code : 010810

Service émetteur: Qualité

Référence: CCD193

Création: 13/11/2012

Version: 2

Modification: 11/12/2014

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>	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

#### PACKAGING

<b>Item code</b>	<b>010810</b>
Net weight (kg)	5 x 2
Gross weight (kg)	10,58
Dimensions (mm) L*w*h	439 x 324 x 103
Units/Pallet	72
Units/Layer	6
Layers/Pallet	12
Net weight pallet (kg)	720
Gross weight pallet (kg)	± 784
Pallet dimensions (mm) L*w*h	1200 x 800 x 1386

#### PRODUCT CHARACTERISTICS

Ingredients : Cream  
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

#### SHELF LIFE AND STORAGE CONDITION

DMD : 75 days from production date

Storage temperature : +2°C to +6°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 - Email : [contact@flecharde.com](mailto:contact@flecharde.com)