



## FICHE TECHNIQUE

### BEURRE SEC FABRIQUE EN NORMANDIE

Code article : 010810

Service émetteur : Qualité

Référence : CCD193  
Création : 13/11/2012  
Version : 8  
Modification : 05/07/2021  
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	010810
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 : Crème (Origine: UE et non UE (Royaume-Uni))  
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°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

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

Code douanier : 04 05 10 11

Usine certifiée : IFS N° : FQA 4000737 / Halal

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 : 010810

Service émetteur : Qualité

Référence : CCD193  
 Création : 13/11/2012  
 Version : 8  
 Modification : 05/07/2021  
 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	010810
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 : Cream (Origin: EU and no-EU (United Kingdom))  
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°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 saturated 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  
 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

Customs Code : 04 05 10 11

Certification : IFS N° : FQA 4000737 / Halal

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@flechar.com - Website : www.flechar.com