



FICHE TECHNIQUE

MGL/BEURRE CONCENTRE CLARIFIEE

Codes articles : 110015

Service émetteur : Qualité

Référence : CCD046
 Création : 03/08/2006
 Version : 15
 Modification : 13/10/2021
 Page : 1 sur 2

DESCRIPTION ET UTILISATION

DENOMINATION LEGALE : BEURRE CONCENTRE

DESCRIPTION : La MGL/Beurre concentré clarifiée est fabriquée 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. La MGL/Beurre concentré est une sélection de matière grasse butyrique à bas point de fusion obtenue par fractionnement.

UTILISATION : Adapté pour la fabrication de pâtisseries de type madeleines, cakes, quatre quarts, financiers... Ce beurre, liquide à température ambiante s'incorpore facilement dans les pâtes. T°C optimale d'utilisation : +12°C/+25°C

CRITERES BACTERIOLOGIQUES

Coliformes	≤ 10 UFC/g
Levures	≤ 100 UFC/g
Salmonelles	Non détecté/25g
Listeria monocytogenes	Non détecté/25g
Conforme au règlement (CE) 2073/2005	

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Ingrédient : Matière grasse laitière (Origine: UE + hors UE)

- 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

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect :	Lisse
Texture :	Homogène
Goût :	Neutre à beurre
Odeur :	Beurre
Couleur :	Légèrement jaune

CONSERVATION

DDM : 6 mois à compter de la date de production à +10°C max
 A conserver dans un endroit sec
 Après ouverture, à conserver dans son emballage d'origine à +6°C max

CONDITIONNEMENT

REFERENCE	110015
Poids net (kg)	7
Poids brut (kg)	7,26
Dimensions (mm) L*I*h	D=270 et H=263
Colis/Palette	48
Colis/Couche	12
Couches/Palettes	4
Poids net palette (kg)	336
Poids brut palette (kg)	± 371
Dimensions palette (mm) L*I*h	1200 x 800 x 1202

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) :	21°C ± 2°C
Conforme au Codex Alimentarius Codex Stan 280-1973	

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G

Energie :	898 Kcal
	3693 kJ
Matières grasses :	99,8g
■ Dont acides gras saturés :	68g
■ Dont acides gras trans :	4g
Glucides :	0g
■ Dont sucres :	0g
Protéines :	0g
Sel :	0g

En principe, tous nos produits sont conformes à la législation de nombreux pays. Nous recommandons cependant aux clients de vérifier la correspondance de la législation en fonction de l'application. Les données reprises sur ce bulletin ont un but d'information mais ne sont pas liées aux règlements. En conséquence, nous n'acceptons aucune responsabilité en ce qui concerne l'utilisation de ces informations. De plus, ces informations ne constituent pas une autorisation d'enfreindre des brevets et des licences.

INFORMATIONS GENERALES

Numéro d'agrément sanitaire : FR 61.096.001 CE

Code douanier : 04 05 90 10

Usine certifiée : IFS N° : FQA 4000737

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

MGL/CONCENTRATED BUTTER CLARIFIE

Items codes : 110015

Service émetteur : Qualité

Référence : CCD046
 Création : 03/08/2006
 Version : 15
 Modification : 13/10/2021
 Page : 2 sur 2

DESCRIPTION AND UTILISATION

LEGAL NAME : CONCENTRATED BUTTER

DESCRIPTION : The anhydrous fat clarified butter is produced from cream and butter. Manufacturing process consists in separating the butyric milk fat from the non-fat in extracting water and dry matter by centrifugation. The anhydrous fat is a selection of butyric fat with low melting point obtained by fractioning process.

UTILISATION : Suitable for production of pastries like madeleine, cakes, pound cakes ... The butter remains liquid at ambient temperature and can be easily incorporated in dough. Best using T°C : +12°C/+25°C

BACTERIOLOGICAL CRITERIA

Coliform	≤ 10 CFU/g
Yeast	≤ 100 CFU/g
Salmonelles	Non detected/25g
Listeria monocytogenes	Non detected/25g
Conforms to regulation (EC) 2073/2005	

PRODUCT CHARACTERISTICS

Ingredient : Milk fat (Origin: EU + Outside EU)

- Free from : Foreign body - ionisation nanotechnologies - colouring - preservative
- Antibiotic : Conforms to regulation (EC) 37/2010
- GMO : Conforms to regulation (EC) N°1829 et 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

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Appearance :	Smooth
Texture :	Homogeneous
Taste :	Neutral to butter
Smell :	Butter
Color :	Pale yellow

SHELF LIFE AND STORAGE CONDITION

DMD : 6 months from production date at +10°C
 To be kept in a dry place
 After opening, store in its original packaging to +6°C max

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) :	21°C ± 2°C
Conforms to Codex Alimentarius codex Stan 280-1973	

PACKAGING

Item code	110015
Net weight (kg)	7
Gross weight (kg)	7,26
Dimensions (mm) L*w*h	D=270 et H=263
Units/Pallet	48
Units/Layer	12
Layers/Pallet	4
Net weight pallet (kg)	336
Gross weight pallet (kg)	± 371
Pallet dimensions (mm) L*w*h	1200 x 800 x 1202

NUTRITIONAL FACTS FOR 100G

Energy :	898 Kcal
	3693 kJ
Fat :	99,8g
■ Of which saturated fat :	68g
■ Of which trans fat:	4g
Carbohydrate :	0g
■ Of which sugar :	0g
Protein :	0g
Salt :	0g

In principal, all our products conform to the legislation of many countries. However, we recommend that our clients check the letter of the law in terms of the product application. The data given in this specification are for informational purposes and are not bound by regulations. Consequently, we do not accept any responsibility regarding the usage of this information. Furthermore, this information does not constitute an authorisation to infringe on patents or licences.

GENERAL INFORMATION

Health mark : FR 61.096.001 CE Customs code : 04 05 90 10
 Certification : IFS N° : FQA 4000737
 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 : 02.33.38.45.65 - Mail : contact@flecharde.com - Website : www.flecharde.com