



1210121

MGL/BEURRE CONCENTRE CLARIFIEE 7KG

MGL/CONCENTRATED BUTTER CLARIFIED 7KG

DESCRIPTION ET UTILISATION / DESCRIPTION AND UTILISATION

DENOMINATION LEGALE / LEGAL NAME OF SALE :	Beurre concentré	Concentrated Butter
CODE DOUANIER / CUSTUMS CODE :	04 05 90 10	
DESCRIPTION / 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.

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 / 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

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

CARACTERISTIQUES PRODUIT / PRODUCT CHARACTERISTICS

INGREDIENTS / INGREDIENTS :	Matière grasse laitière
	<i>Milk fat</i>

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

APPARENCE / APPEARANCE :	Lisse	<i>Smooth</i>
TEXTURE / TEXTURE :	Homogène	<i>Homogeneous</i>
GOUT / TASTE :	Neutre à beurre	<i>Neutral to butter</i>
ODEUR / SMELL :	Beurre	<i>Butter</i>
COULEUR / COLOR :	Légèrement jaune	<i>Pale yellow</i>

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G / NUTRITIONAL FACTS FOR 100G

ENERGIE / ENERGY :	898 Kcal
	3693 kJ
MATIERE GRASSE / FAT :	99,8g
■ DONT ACIDES GRAS SATURES / OF WHICH SATURATED FAT :	68g
■ DONT ACIDES GRAS TRANS / OF WHICH TRANS FAT :	4g
GLUCIDES / CARBOHYDRATES :	0g
■ DONT SUCRES / OF WHICH SUGAR :	0g
PROTEINES / PROTEINS :	0g
SEL / SALT :	0g

CONSERVATION / SHELF LIFE AND STORAGE CONDITION

DDM / SHELF LIFE :	6 mois à compter de la date de production à +10°C max
	<i>6 months from production date at +10°C</i>

CONDITIONS DE CONSERVATION / STORAGE CONDITIONS:

A conserver dans un endroit sec	<i>To be kept in a dry place</i>
Après ouverture, à conserver dans son emballage d'origine à +6°C max.	<i>After opening, store in its original packaging to +6°C max.</i>

CRITERES BACTERIOLOGIQUE / BACTERIOLOGICAL CRITERIA

COLIFORMES / COLIFORMS:	≤ 10 UFC/g
LEVURES / YEAST :	≤ 100 UFC/g
LISTERIA MONOCYTOGENES :	Non détecté/25g
SALMONELLA SPP:	Non détecté/25g

Conforme au règlement (CE) 2073/2005

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES / PHYSICAL AND CHEMICAL CRITERIA

MATIERE GRASSE LAITIERE / MILKFAT:	99,8% min
HUMIDITE + MATIERE SECHE NON GRASSE / WATER CONTENT + NON FAT DRY MATTER :	0,2% max
ACIDE GRAS LIBRE (ACIDITE OLEIQUE) / FREE FATTY ACID :	0,35% max
INDICE DE PEROXYDE / PEROXYD VALUE:	0,5 meq d'O ₂ /kg max
POINT DE GOUTTE (VALEUR TYPE) / DROPPING POINT (TYPICAL VALUE):	21°C ± 2°C

Valeurs garanties au départ usine / *Guaranteed ex-factory values*

Conforme au Codex Alimentarius Codex Stan 280-1973

CONDITIONNEMENT / PACKAGING

POIDS NET (KG) / NET WEIGHT (KG) :	7
POIDS BRUT (KG) / GROSS WEIGHT (KG) :	7,32
DIMENSION (mm) LxlxH / DIMENSIONS (mm) Lxwxh :	270xx237
COLIS PAR PALETTE / UNITS PER PALLET	48
COLIS PAR COUCHE / UNITS PER LAYER	12
COUCHES PAR PALETTE / LAYERS PER PALLET	4
POIDS NET PALETTE (KG) / NET WEIGHT PALLET (KG):	336
POIDS BRUT PALETTE (KG) / GROSS WEIGHT PALLET (KG):	374
DIMENSION PALETTE (mm) Lxlxh / PALLET DIMENSIONS (mm) LxWxh	1200x800x1098

AUTRES INFORMATIONS PRODUITS / OTHERS PRODUCTS INFORMATION

ADDITIFS / ADDITIVES:	Absence de colorant et de conservateur <i>Absence of colouring and preservative</i>
CORPS ETRANGERS / FOREIGN BODY :	Absence
IONISATION / IONISATION:	Absence
NANOPARTICULES / NANOTECHNOLOGIES:	Absence
ANTIBIOTIQUES / ANTIBIOTICS:	Conforme au règlement (CE) 37/2010
OGM / GMO:	Conforme au règlement (CE) n°1829 et 1830/2003
RADIOACTIVITES / RADIOACTIVITY:	Conforme au règlement (Euratom) n°2016/52
CONTAMINANTS / CONTAMINANTS	Conforme au règlement (CE) N°915/2023
PESTICIDES / PESTICIDES :	Conforme au règlement (CE) N°396/2005
ALLERGENES / ALLERGENS :	Laits et produits à base de lait <i>Milk and milk based products</i>

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.

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.

INFORMATIONS GENERALES / GENERAL INFORMATION

ESTAMPILLE SANITAIRE / HEALTH MARK:	FR61.096.001CE
CERTIFICATION / CERTIFICATION:	IFS: n° COID: 10383
ADRESSE / ADRESS:	FLECHARD SAS - Laiterie du Pont Morin ZI La Chapelle d'Andaine 61140 RIVES D'ANDAINE - France
CONTACT / CONTACT:	TEL +33 (0)2.33.30.36.37 EMAIL contact@flechard.com WEBSITE www.flechard.com

Les fiches techniques peuvent changer sans notifications de notre part / *Specifications are subject to change without notice*