



1210151

MGL/BEURRE CONCENTRE CLARIFIEE 2KG

MGL/CONCENTRATED BUTTER CLARIFIED 2KG

## DESCRIPTION ET UTILISATION / DESCRIPTION AND UTILISATION

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

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

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

## CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

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

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

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

## CONSERVATION / SHELF LIFE AND STORAGE CONDITION

<b>DDM / SHELF LIFE :</b>	6 mois à compter de la date de production à température ambiante / 9 mois à température de +12°C maximum
	<i>6 months from date of production at ambient temperature / 9 months at a temperature of + 12 ° C maximum</i>

## CONDITIONS DE CONSERVATION / STORAGE CONDITIONS:

A conserver dans un endroit sec	<i>To be kept in a dry place</i>
3 semaines après ouverture au froid (+2°C et +4°C max)	<i>3 weeks after opening between + 2 ° C and + 4 ° C max.</i>

**CRITERES BACTERIOLOGIQUE / BACTERIOLOGICAL CRITERIA**

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

**Conforme au règlement (CE) 2073/2005**

**CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES / PHYSICAL AND CHEMICAL CRITERIA**

<b>MATIERE GRASSE LAITIERE / MILKFAT:</b>	99,8% min
<b>HUMIDITE + MATIERE SECHE NON GRASSE / WATER CONTENT + NON FAT DRY MATTER :</b>	0,2% max
<b>ACIDE GRAS LIBRE (ACIDITE OLEIQUE) / FREE FATTY ACID :</b>	0,35% max
<b>INDICE DE PEROXYDE / PEROXYD VALUE:</b>	0,5 meq d'O2/kg max
<b>POINT DE GOUTTE (VALEUR TYPE) / DROPPING POINT (TYPICAL VALUE):</b>	21°C ± 2°C

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

**Conforme au Codex Alimentarius Codex Stan 280-1973**

**CONDITIONNEMENT / PACKAGING**

<b>POIDS NET (KG) / NET WEIGHT (KG) :</b>	4 x 2 kg
<b>POIDS BRUT (KG) / GROSS WEIGHT (KG) :</b>	8,66
<b>DIMENSION (mm) LxIxH / DIMENSIONS (mm) Lxwxh :</b>	354x354x173
<b>COLIS PAR PALETTE / UNITS PER PALLET</b>	48
<b>COLIS PAR COUCHE / UNITS PER LAYER</b>	6
<b>COUCHES PAR PALETTE / LAYERS PER PALLET</b>	8
<b>POIDS NET PALETTE (KG) / NET WEIGHT PALLET (KG):</b>	384
<b>POIDS BRUT PALETTE (KG) / GROSS WEIGHT PALLET (KG):</b>	438
<b>DIMENSION PALETTE (mm) LxIxh / PALLET DIMENSIONS (mm) LxWxh</b>	1200x800x1534

**AUTRES INFORMATIONS PRODUITS / OTHERS PRODUCTS INFORMATION**

<b>ADDITIFS / ADDITIVES:</b>	Absence de colorant et de conservateur <i>Absence of colouring and preservative</i>
<b>CORPS ETRANGERS / FOREIGN BODY :</b>	Absence
<b>IONISATION / IONISATION:</b>	Absence
<b>NANOPARTICULES / NANOTECHNOLOGIES:</b>	Absence
<b>ANTIBIOTIQUES / ANTIBIOTICS:</b>	Conforme au règlement (CE) 37/2010
<b>OGM / GMO:</b>	Conforme au règlement (CE) n°1829 et 1830/2003
<b>RADIOACTIVITES / RADIOACTIVITY:</b>	Conforme au règlement (Euratom) n°2016/52
<b>CONTAMINANTS / CONTAMINANTS</b>	Conforme au règlement (CE) N°915/2023
<b>PESTICIDES / PESTICIDES :</b>	Conforme au règlement (CE) N°396/2005
<b>ALLERGENES / ALLERGENS :</b>	<b>Laits et produits à base de lait</b> <span style="float: right;"><b>Milk and milk based products</b></span>
<b>ESPECE ANIMALE / ANIMAL SOURCE OF MILK:</b>	Vache Cow

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**

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

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