



FICHE TECHNIQUE : BEURRE DOUX FLECHARD 1, 10 ET 25 KG FABRIQUE EN France

Codes articles : 010820-012003-012004-013801-010012

Service émetteur : Qualité

Référence : CCD087
Création : 28/11/2007
Version : 16
Modification : 17/03/2021
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.

UTILISATION : Adapté pour des applications en boulangerie, viennoiserie, pâtisserie, spécialités culinaires, ect. Il confère au produit fini un goût de beurre frais.

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

CONSERVATION

DDM : 90 jours à compter de la date de production
Température de stockage : +2°C à +6°C
DDM : 1 an à compter du jour de production à -18°C/-20°C
A conserver dans un endroit sec
Après ouverture, à conserver dans son emballage d'origine à +6°C max

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

CONDITIONNEMENT (EI= Emballage industriel sur palette consignée)

REFERENCE	010820	012003	012004 EI	013801	010012 EI
Code douanier	04 05 10 11	04 05 10 11	04 05 10 11	04 05 10 19	04 05 10 19
Poids net (kg)	10 x 1	10	10	25	25
Poids brut (kg)	10,34	10,22	10,02	25,45	25,05
Dimensions (mm) L*I*h	427 x 242 x 114	326 x 218 x 172	300 x 220 x 155	400 x 290 x 255	400 x 280 x 255
Colis/Palette	70	96	60	40	40
Colis/Couche	7	12	12	8	8
Couches/Palettes	10	8	5	5	5
Poids net palette (kg)	700	960	600	1000	1000
Poids brut palette (kg)	± 747	± 1003	± 607	± 1037	± 1021
Dimensions palette (mm) L*I*h	1200 x 800 x 1160	1200 x 800 x 1526	1200 x 800 x 925	1200 x 800 x 1425	1200 x 800 x 1425

INFORMATIONS GENERALES

Numéro d'agrément sanitaire : FR 61.096.001 CE

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 : UNSALTED FLECHARD BUTTER 1, 10 ET 25 KG MADE IN France

Items codes : 010820-012003-012004-013801-010012

Service émetteur : Qualité

Référence : CCD087
Création : 28/11/2007
Version : 16
Modification : 17/03/2021
Page : 2 sur 2

DESCRIPTION AND UTILISATION

LEGAL NAME : BUTTER

DESCRIPTION : This unsalted pasteurized butter is a water in milkfat emulsion. It is made by a physical process and only contains dairy components.

UTILISATION : Adapted for bakery, pastry, brioches, shortbread pastry, leavened pastry cooking specialities applications. It gives to the finished goods a fresh butter taste.

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

Apperance :	Smooth
Texture :	Homogeneous
Taste :	Neutral to butter
Smell :	Cream
Color :	Pale yellow

SHELF LIFE AND STORAGE CONDITION

DMD : 90 days for production date
Storage temperature : +2°C to +6°C
DMD : 1 year from prodction date at -18°C/-20°C
To be kept in a dry place
After opening, store in its original packaging to +6°C max

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 trans fat :	2g
Carbohydrate :	0,50g
■Of which sugar :	0,50g
Protein :	0,70g
Salt :	0,04g

PACKAGING (EI = Industrial packaging without carton on returnable plastic pallet)

Item code	010820	012003	012004 EI	013801	010012 EI
Customs code	04 05 10 11	04 05 10 11	04 05 10 11	04 05 10 19	04 05 10 19
Net weight (kg)	10 x 1	10	10	25	25
Gross weight (kg)	10,34	10,22	10,02	25,45	25,05
Dimensions (mm) L*w*h	427 x 242 x 114	326 x 218 x 172	300 x 220 x 155	400 x 290 x255	400 x 280 x 255
Units/Pallet	70	96	60	40	40
Units/Layer	7	12	12	8	8
Layers/Pallet	10	8	5	5	5
Net weight pallet (kg)	700	960	600	1000	1000
Gross weight pallet (kg)	± 747	± 1003	± 607	± 1037	± 1021
Pallet dimensions (mm) L*w*h	1200 x 800 x 1160	1200 x 800 x 1526	1200 x 800 x 925	1200 x 800 x 1425	1200 x 800 x 1425

GENERAL INFORMATION

Health mark : FR 61.096.001 CE

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 : 02.33.38.45.65 - Email : contact@flecharde.com - Website : www.flecharde.com