



## FICHE TECHNIQUE

### MGL / BEURRE CONCENTRE FOISONNEE

Codes articles : 468-469-470-487-490

Service émetteur : Qualité

Référence : CCD059  
Création : 14/03/2007  
Version : 11  
Modification : 19/10/2021  
Page : 1 sur 2

#### DESCRIPTION ET UTILISATION

##### DENOMINATION LEGALE : BEURRE CONCENTRE

**DESCRIPTION** : La MGL / Beurre concentré foisonnée est fabriqué 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. Ce beurre est foisonné à l'azote.

**UTILISATION** : Adapté pour la fabrication de pâtes jaunes, brioches, gauffres, crêpes, fourrages, etc. Ce beurre s'incorpore facilement dans les pâtes. Température optimale d'utilisation : +12°C/+18°C

##### CRITERES BACTERIOLOGIQUES

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

##### CARACTERISTIQUES PRODUIT

Ingrédients :	Matière grasse laitière
■ 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
<b>Allergènes : laits et produits à base de lait</b>	

##### 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 <sub>2</sub> /kg max
Point de goutte (valeur type) :	33°C ± 2°C
Conforme au Codex Alimentarius Codex Stan 280-1973	

##### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

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

##### 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

##### CONSERVATION

DDM : 9 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 (EI= Emballage industriel sur palette consignée)

REFERENCE	468	470	490 EI	487	469
Poids net (kg)	10	10	10	20	25
Poids brut (kg)	10,28	10,28	10,02	20,55	25,56
Dimensions (mm) L*I*h	319 x 221 x 235	319 x 221 x 235	300 x 220 x 155	359 x 259 x 340	359 x 257 x 404
Colis/Palette	60	60	72	36	36
Colis/Couche	12	12	12	9	9
Couches/Palettes	5	5	6	4	4
Poids net palette (kg)	600	600	720	720	900
Poids brut palette (kg)	± 643	± 640	± 740	± 762	± 943
Dimensions palette (mm) L*I*h	1200 x 800 x 1325	1200 x 800 x 1325	1200 x 800 x 1080	1200 x 800 x 1510	1200 x 800 x 1766

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

## WHIPPED MGL / CONCENTRATED BUTTER

Items codes : 468-469-470-487-490

Service émetteur : Qualité

Référence : CCD059  
 Création : 14/03/2007  
 Version : 11  
 Modification : 19/10/2021  
 Page : 2 sur 2

### DESCRIPTION AND UTILISATION

#### LEGAL NAME : CONCENTRATED BUTTER

**DESCRIPTION :** The anhydrous fat 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. This anhydrous fat butter is whipped with nitrogen.

**UTILISATION :** Adapted to production of yellow pastries, raised pastries, brioches... This butter is easy to knead in the dough. Best using temperature : +12°C/+18°C

#### BACTERIOLOGICAL CRITERIA

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

#### PRODUCT CHARACTERISTICS

Ingredients :	Milk fat
■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**

#### 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 <sub>2</sub> /kg max
Dropping point (typical value) :	33°C ± 2°C
Conforms to Codex Alimentarius Codex Stan 280-1973	

#### ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

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

#### 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

#### SHELF LIFE AND STORAGE CONDITION

DMD : 9 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

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

Item code	468	470	490 EI	487	469
Net weight (kg)	10	10	10	20	25
Gross weight (kg)	10,28	10,28	10,02	20,55	25,56
Dimensions (mm) L*w*h	319 x 221 x 235	319 x 221 x 235	300 x 220 x 155	359 x 259 x 340	359 x 257 x 404
Units/Pallet	60	60	72	36	36
Units/Layer	12	12	12	9	9
Layers/Pallet	5	5	6	4	4
Net weight pallet (kg)	600	600	720	720	900
Gross weight pallet (kg)	± 643	± 640	± 740	± 762	± 943
Pallet dimensions (mm) L*w*h	1200 x 800 x 1325	1200 x 800 x1325	1200 x 800 x 1080	1200 x 800 x 1510	1200 x 800 x 1766

*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  
 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  
 Customs code : 04 05 90 10