



# FICHE TECHNIQUE

## BEURRE FLECHARD OR CAROTENE 1kg-10kg

Code article : 010822-010825-010826

Service émetteur:

Référence: CCD057

Création: 18/01/2007

Version: 10

Modification: 08/01/2016

Page: 1 sur 2

### DESCRIPTION ET UTILISATION

#### DENOMINATION LEGALE : BEURRE

**DESCRIPTION :** Ce beurre pasteurisé 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, etc. Il apporte un goût de beurre frais et colore le produit.

#### CRITERES BACTERIOLOGIQUES

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

#### CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES

Matière grasse butyrique :	82% mini
Humidité :	16% max
Extrait sec dégraissé :	2% max
Conforme au Codex Alimentarius CODEX STAN 279-1971	

#### CONSERVATION

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

#### CONDITIONNEMENT

REFERENCE	010822	010825	010826 EI
Poids net (kg)	10 x 1	10	10
Poids brut (kg)	10,35	10,21	10,02
Dimensions (mm) L*I*h	432 x 290 x 101	328 x 219 x 174	300 x 220 x 155
Colis/Palette	60	96	72
Colis/Couche	6	12	12
Couches/Palettes	10	8	6
Poids net palette (kg)	600	960	720
Poids brut palette (kg)	± 643	± 1003	± 727
Dimensions palette (mm) L*I*h	1200 x 800 x 1160	1200 x 800 x 1542	1200 x 800 x 1080

E.I = Emballage Industriel sur palette consignée

#### CARACTERISTIQUES PRODUIT

Ingrédients :	Crème
	Ferments lactiques
	Colorant : Caroténoïdes E160a

\*Absence : De corps étranger - d'ionisation de nanoparticules- de conservateur

\*Antibiotiques : Conforme au règlement 37/2010

\*OGM : Conforme aux règlements (CE) N°1829 et 1830/2003

\*Radioactivité : Conforme au règlement (Euratom) N°3954/87

\*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, légèrement acidulé
Odeur :	Neutre à crème
Couleur :	Jaune orangé

#### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G

Energie :	743 Kcal
	3054 kJ
Matières grasses :	82g
- Dont acides gras saturés :	56g
Glucides :	0,50g
- Dont sucres :	0,50g
Protéines :	0,70g
Sel :	0,04g

### INFORMATIONS GENERALES

Numéro d'agrément sanitaire : FR 61.096.001 CE

Usine certifiée : IFS N° : FQA 4000737 / Halal

Adresse : FLECHARD SAS - ZI Laiterie du Pont Morin 61140 La Chapelle 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

## BUTTER FLECHARD OR CAROTENE 1kg-10kg

Item code : 010822-010825-010826

Service émetteur:

Référence: CCD057

Création: 18/01/2007

Version: 10

Modification: 08/01/2016

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 dairy components.

**UTILISATION :** Adapted for bakery, pastry, brioches, shortbread pastry, leavened pastry cooking specialities applications. Fresh butter taste.

#### BACTERIOLOGICAL CRITERIA

Coliform	≤ 100 CFU/g
Yeast	≤ 100 CFU/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence/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	

#### SHELF LIFE AND STORAGE CONDITION

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

#### PACKAGING

Item code	010822	010825	010826 EI
Net weight (kg)	10 x 1	10	10
Gross weight (kg)	10,35	10,21	10,02
Dimensions (mm) L*w*h	432 x 290 x 101	328 x 219 x 174	300 x 220 x 155
Units/Pallet	60	96	72
Units/Layer	6	12	12
Layers/Pallet	10	8	6
Net weight pallet (kg)	600	960	720
Gross weight pallet (kg)	± 643	± 1003	± 727
Pallet dimensions (mm) L*w*h	1200 x 800 x 1160	1200 x 800 x 1542	1200 x 800 x 1080

EI = Industrial packaging without carton on returnable plastic pallet

#### PRODUCT CHARACTERISTICS

Ingredients : Cream  
 Lactic culture  
 Colouring : Carotenoid E160a

- \*Free from : Foreign body- ionisation nanotechnologies - preservative
- \*Antibiotic : Conforms to regulation (EC) 37/2010
- \*GMO : Conforms to regulation (EC) N°1829 and 1830/2003
- \*Radioactivity : Conforms to regulation (Euratom) N°3954/87
- \*Contaminants : Conforms to regulation (EC) N°1881/2006
- \*Pesticides : Conforms to regulation (EC) N°396/2005

**Allergens : milk and milk based products**

#### ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Apperance : Smooth  
 Texture : Homogeneous  
 Taste : Neutral to butter  
 Smell : Neutral to cream  
 Color : Yellow to orange

#### NUTRITIONAL FACTS FOR 100G

Energy :	743 Kcal 3054 kJ
Fat :	82g
- Of which saturated fat :	56g
Carbohydrate :	0,50g
- Of which sugar :	0,50g
Protein :	0,70g
Salt :	0,04g

### GENERAL INFORMATION