DESCRIPTION ET UTILISATION

DENOMINATION LEGALE : BEURRE

DESCRIPTION : Le beurre Grand Tourage est fabriqué à partir d'ingrédients laitiers sélectionnés qui lui confèrent un point de goutte constant tout au long de l'année. Il contient de la matière grasse fractionnée obtenue par cristallisation. Ce beurre est texturé par procédé physique, extrudés et conditionné en plaques ou en blocs.

UTILISATION : Adapté à la fabrication de pâtes feuilletées, pâtes feuilletées levées, etc. Ce beurre, grâce à son point de goutte élevé peut être utilisé en ambiance chaude. Grâce à sa fermeté et à son extensibilité, il offre une bonne tolérance à la fermentation. Il apporte un goût de beurre au produit fini. Température optimale d'utilisation : +15°C/+20°C

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES

Matière grasse butyrique :	82% mini
Humidité :	16% max
Extrait sec dégraissé :	2% max
Acides gras libres (acidité oléique) :	0,35% max
Indice de péroxyde :	0,5 meq d'O2/kg max
Point de goutte (valeur type) :	36°C +/- 1°C

CONSERVATION

DDM : 120 jours à compter de la date de production entre +2°C et +6°C max

DDM : 1 an pour un stockage à -18°C

A conserver dans un endroit sec

Après ouverture, à conserver dans son emballage d'origine à +6°C max

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 :	0,7g
Sel :	0,04g

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Ingrédients : Beurre

■Absence : De corps étranger - d'ionisation de nanoparticules- de colorant - de consevateur

■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

CRITERES BACTERIOLOGIQUES

Coliformes	≤ 100 UFC/g
Levures	≤ 100 UFC/g
Listeria monocytogenes	Non détecté/25g

Conforme au règlement (CE) 2073/2005

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect :	Lisse
Texture :	Homogène et ferme
Goût :	Neutre à beurre
Odeur :	Beurre
Couleur :	Jaune

CONDITIONNEMENT : E.I = Emballage Industriel sur palette consignée

REFERENCE	**010090**	**010094**	**010091**	**010098 EI**
Poids net (kg)	10 x 1	5 x 2	10	10
Poids brut (kg)	10,41	10,40	10,19	10,02
Dimensions (mm) L*l*h	436 x 318 x 92	416 X 316 X 102	326 x 217 x 172	300 x 200 x 155
Colis/Palette	72	72	96	84
Colis/Couche	6	6	12	12
Couches/Palettes	12	12	8	7
Poids net palette (kg)	720	720	960	840
Poids brut palette (kg)	± 772	± 771	± 1001	± 847
Dimensions palette (mm) L*l*h	1200 x 800 x1254	1200 x 800 x 1374	1200 x 800 x 1526	1200 x 800 x 1235

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 réglements. 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 10 30

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

BUTTER LE GRAND TOURAGE

Items codes : 010090-010094-010091-010098

Service émetteur : Qualité

Référence :	CCD013
Création :	26/11/2007
Version :	15
Modification :	17/11/2021
Page :	2 sur 2

DESCRIPTION AND UTILISATION

LEGAL NAME : BUTTER

DESCRIPTION : The butter Grand tourage is produced from selected dairy ingredient tht gives to the product a high and constant dropping point all year long. It contains fat obtained by fractional crystallization. This butter is texturized and then extruded to be packed in sheets or blocs.

UTILISATION : Adapted to the production of layered dough, Danish pastries .... Thanks to its high dropping point, this butter can be used even in high temperature environment. Thanks to its strength and extensibility, it offers a good tolerance to fermentation. It gives a nice taste to the final product. Best using temperature : +15°C/+20°C

PHYSICAL AND CHEMICAL CRITERIA

Fat content :	82% mini
Water content :	16% max
Dry matter (no fat) :	2% max
Free fatty acid :	0,35% max
Peroxyd value :	0,5 meq d'O2/kg max
Dropping point (typical value) :	36°C +/- 1°C

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Appearance :	Smooth
Texture :	Homogeneous and firm
Taste :	Neutral to butter
Smell :	Butter
Color :	Yellow

NUTRITIONAL FACTS FOR 100G

Energy :	743 kcal 3054 kJ
Fat :	82g
■ Of which saturated fat :	56g
■ Of which trans fat :	2g
Carbohydrates :	0,50g
■ Of which sugar :	0,50g
Proteins :	0,7g
Salt :	0,04g

PRODUCT CHARACTERISTICS

Ingredients : Butter

■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

BACTERIOLOGICAL CRITERIA

Coliform	≤ 100 CFU/g
Yeast	≤ 100 CFU/g
Listeria monocytogenes	Not detected/25g

Conforms to regulation (EC) 2073/2005

SHELF LIFE AND STORAGE CONDITION

DMD : 120 jours from production date at +2°C to +6°C max

DMD : 1 year from production date stored at -18°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	**010090**	**010094**	**010091**	**010098 EI**
Net weight (kg)	10 x 1	5 x 2	10	10
Gross weight (kg)	10,41	10,40	10,19	10,02
Dimensions (mm) L*w*h	436 x 318 x 92	416 X 316 X 102	326 x 217 x 172	300 x 200 x 155
Units/Pallet	72	72	96	84
Units/Layer	6	6	12	12
Layers/Pallet	12	12	8	7
Net weight pallet (kg)	720	720	960	840
Gross weight pallet (kg)	± 772	± 771	± 1001	± 847
Pallet dimensions (mm) L*w*h	1200 x 800 x1254	1200 x 800 x 1374	1200 x 800 x 1526	1200 x 800 x 1235

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

Customs code : 04 05 10 30