



FICHE TECHNIQUE BEURRE LE GRAND TOURAGE EXPORT

Code article : 010643-010094-010102

Service émetteur: Qualité

Référence: CCD202

Création: 08/04/2013

Version: 5

Modification: 16/12/2016

Page: 1 sur 2

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. T°C optimale d'utilisation : +15°C/+20°C

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
Acides gras libres (acidité oléique) :	0,35% max
Indice de peroxyde :	0,5 meq d'O ₂ /kg max
Point de goutte (valeur type) :	36°C +/- 1°C

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

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

CONDITIONNEMENT

REFERENCE	010643	010094	010102 EI
Poids net (kg)	10 x 1	5 x 2	10
Poids brut (kg)	10,46	10,4	10,02
Dimensions (mm) L*I*h	437 x 322 x 99	432 x 290 x 119	300 x 220 x 155
Colis/Palette	72	96	84
Colis/Couche	6	6	7
Couches/Palettes	12	16	12
Poids net palette (kg)	720	960	840
Poids brut palette (kg)	± 776	± 1021	± 848
Dimensions palette (mm) L*I*h	1200 x 800 x 1338	1200 x 800 x 2054	1200 x 800 x 2010

E.I = Emballage Industriel sur palette consignée

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Ingrédients : Beurre

*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°3954/87

*Contaminants : Conforme au règlement (CE) N°1881/2006

*Pesticides : Conforme au règlement (CE) N°396/2005 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
Protides :	0,7g
Sel :	0,04g

CONSERVATION

DDM : 1 an à compter de la date de production

Température de stockage : -20°C à -18°C

A conserver dans un endroit sec

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

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 LE GRAND TOURAGE EXPORT

Item code : 010643-010094-010102

Service émetteur: Qualité

Référence: CCD202

Création: 08/04/2013

Version: 5

Modification: 16/12/2016

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

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
Free fatty acid :	0,35% max
Peroxyd value :	0,5 meq d'O ₂ /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

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

Item code	010643	010094	010102 EI
Net weight (kg)	10 x 1	5 x 2	10
Gross weight (kg)	10,46	10,4	10,02
Dimensions (mm) L*w*h	437 x 322 x 99	432 x 290 x 119	300 x 220 x 155
Units/Pallet	72	96	84
Units/Layer	6	6	7
Layers/Pallet	12	16	12
Net weight pallet (kg)	720	960	840
Gross weight pallet (kg)	± 776	± 1021	± 848
Pallet dimensions (mm) L*w*h	1200 x 800 x 1338	1200 x 800 x 2054	1200 x 800 x 2010

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°3954/87

*Contaminants : Conforms to regulation (EC) N°1881/2006

*Pesticides : Conforms to regulation (EC) N°396/2005 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
Carbohydrates :	0,50g
•Of which sugar :	0,50g
Proteins :	0,7g
Salt :	0,04g

SHELF LIFE AND STORAGE CONDITION

DMD : 1 year from production date stored frozen

Storage temperature : -20°C à -18°C

To be kept in a dry place

After opening, store in its original packaging to +6°C max

GENERAL INFORMATION

Health mark : FR 61.096.001 CE

Certification : IFS N° : FQA 4000737 / Halal

Address : FLECHARD SAS - ZI Laiterie du Pont Morin 61140 La Chapelle D'Andaine - Website : www.flecharde.com

Contact : Tel : +33 (0)2.33.30.36.37 Fax : 02.33.38.45.65 - Mail : contact@flecharde.com