



FICHE TECHNIQUE

BEURRE CONCENTRE / MGL FOISONNE

Codes articles : 471-475-479-482

Service émetteur : Qualité

Référence : CCD065
Création : 03/05/2007
Version : 9
Modification : 23/11/2021
Page : 1 sur 2

DESCRIPTION ET UTILISATION

DENOMINATION LEGALE : BEURRE CONCENTRE

DESCRIPTION : Le Beurre Concentré / MGL foisonné 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. Il est conditionné en blocs.

UTILISATION : Adapté pour la fabrication de pâtes jaunes, brioches, gauffres, crêpes, fourrages, etc. Ce beurre s'incorpore facilement dans les pâtes et les colere. 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

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 ₂ /kg max
Point de goutte (valeur type) :	33°C ± 2°C

Conforme au Codex Alimentarius Codex Stan 280-1973

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Ingrédients : Matière grasse laitière
Colorant : Caroténoïdes E160a(i)

■ 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°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

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect :	Foisonné
Texture :	Homogène
Goût :	Neutre à beurre
Odeur :	Beurre
Couleur :	Jaune, orangée

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

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

CONDITIONNEMENT : **E.I** = Embalage Industriel sur palette consignée / **CN** = Carton Neutre

REFERENCE	471	475	479 CN	482 EI
Poids net (kg)	10	20	10	10
Poids brut (kg)	10,28	20,56	10,28	10,02
Dimensions (mm) L*I*h	319 x 221 x 235	359 x 259 x 339	319 x 221 x 235	300 x 220 x 155
Colis/Palette	72	36	72	72
Colis/Couche	12	9	12	12
Couches/Palettes	6	4	6	6
Poids net palette (kg)	720	720	720	720
Poids brut palette (kg)	± 763	± 762	± 763	± 740
Dimensions palette (mm) L*I*h	1200 x 800 x 1560	1200 x 800 x 1506	1200 x 800 x 1560	1200 x 800 x 1080

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

CONCENTRATED WHIPPED BUTTER

Items codes : 471-475-479-482

Service émetteur : Qualité

Référence : CCD065
Création : 03/05/2007
Version : 9
Modification : 23/11/2021
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 moisture 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 and colors the dough. Best using temperature : +12°C/+18°C

BACTERIOLOGICAL CRITERIA

Coliform	≤ à 10 CFU/g
Yeast	≤ à 100 CFU/g
Salmonelles	Not detected/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Not detected/25g

Conforms to regulation (EC) 2073/2005

PRODUCT CHARACTERISTICS

Ingredients : Milk fat
Colouring : Carotenoid E160a(i)

■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°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 ₂ /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 :	Yellow to orange

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 / CN = Neutral Cardbox)

Item code	471	475	479 CN	482 EI
Net weight (kg)	10	20	10	10
Gross weight (kg)	10,28	20,56	10,28	10,02
Dimensions (mm) L*w*h	319 x 221 x 235	359 x 259 x 339	319 x 221 x 235	300 x 220 x 155
Units/Pallet	72	36	72	72
Units/Layer	12	9	12	12
Layers/Pallet	6	4	6	6
Net weight pallet (kg)	720	720	720	720
Gross weight pallet (kg)	± 763	± 762	± 763	± 740
Pallet dimensions (mm) L*w*h	1200 x 800 x 1560	1200 x 800 x 1506	1200 x 800 x 1560	1200 x 800 x 1080

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 90 10

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