

**BEURRE LE GRAND TOURAGE 2KG****BUTTER LE GRAND TOURAGE 2KG****DESCRIPTION ET UTILISATION / DESCRIPTION AND UTILISATION****DENOMINATION LEGALE / LEGAL NAME OF SALE :** Beurre Butter**CODE DOUANIER / CUSTUMS CODE :** 04 05 10 30**DESCRIPTION / DESCRIPTION :**

Le beurre 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.

The butter Tourage is produced from selected dairy ingredient that 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 / 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

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

CARACTERISTIQUES PRODUIT / PRODUCT CHARACTERISTICS**INGREDIENTS / INGREDIENTS :** Beurre

Butter

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**APPARENCE / APPEARANCE :** Lisse Smooth**TEXTURE / TEXTURE :** Homogène et ferme Homogeneous and firm**GOUT / TASTE :** Neutre à beurre Neutral to butter**ODEUR / SMELL :** Beurre Butter**COULEUR / COLOR :** Jaune Yellow**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G / NUTRITIONAL FACTS FOR 100G****ENERGIE / ENERGY :** 743 kcal

3054 kJ

MATIERE GRASSE / FAT : 82g■ **DONT ACIDES GRAS SATURES / OF WHICH SATURATED FAT :** 56g■ **DONT ACIDES GRAS TRANS / OF WHICH TRANS FAT :** 2g**GLUCIDES / CARBOHYDRATES :** 0,5g■ **DONT SUCRES / OF WHICH SUGAR :** 0,5g**PROTEINES / PROTEINS :** 0,7g**SEL / SALT :** 0,04g**CONSERVATION / SHELF LIFE AND STORAGE CONDITION****DDM / SHELF LIFE :** 4 mois à compter de la date de production entre +2°C et +6°C max

4 months from production date between +2°C and +6°C max

CONDITIONS DE CONSERVATION / STORAGE CONDITIONS:

A conserver dans un endroit sec

To be kept in a dry place

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

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

CRITERES BACTERIOLOGIQUE / BACTERIOLOGICAL CRITERIA

COLIFORMES / COLIFORMS:	≤ 100 UFC/g
LEVURES / YEAST :	≤ 100 UFC/g
LISTERIA MONOCYTOGENES :	Non détecté/25g
SALMONELLA SPP:	Non détecté/25g

Conforme au règlement (CE) 2073/2005

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES / PHYSICAL AND CHEMICAL CRITERIA

MATIERE GRASSE BUTYRIQUE / FAT CONTENT:	82% min
HUMIDITE / WATER CONTENT :	16% max
EXTRAIT SEC DEGRAISSE / DRY MATTER (NO FAT) :	2% max
ACIDES GRAS LIBRES (ACIDITE OLEIQUE) / FREE FATTY ACID:	0,35% max
INDICE DE PEROXYDE / PEROXYD VALUE :	0,5 meq d'O2/kg max
POINT DE GOUTTE (VALEUR TYPE) / DROPPING POINT (TYPICAL VALUE)	36°C ± 1°C

CONDITIONNEMENT / PACKAGING

POIDS NET (KG) / NET WEIGHT (KG):	5 x 2 kg
POIDS BRUT (KG) / GROSS WEIGHT (KG):	10,42
DIMENSION (mm) LxIxH / DIMENSIONS (mm) Lxwxh :	416x316x102
COLIS PAR PALETTE / UNITS PER PALLET	72
COLIS PAR COUCHE / UNITS PER LAYER	6
COUCHES PAR PALETTE / LAYERS PER PALLET	12
POIDS NET PALETTE (KG) / NET WEIGHT PALLET (KG):	720
POIDS BRUT PALETTE (KG) / GROSS WEIGHT PALLET (KG):	± 773
DIMENSION PALETTE (mm) LxIxh / PALLET DIMENSIONS (mm) LxWxh	1200x800x1374

AUTRES INFORMATIONS PRODUITS / OTHERS PRODUCTS INFORMATION

ADDITIFS / ADDITIVES:	Absence de colorant et de conservateur <i>Absence of colouring and preservative</i>
CORPS ETRANGERS / FOREIGN BODY:	Absence
IONISATION / IONISATION:	Absence
NANOPARTICULES / NANOTECHNOLOGIES:	Absence
ANTIBIOTIQUES / ANTIBIOTICS:	Conforme au règlement (CE) 37/2010
OGM / GMO:	Conforme au règlement (CE) n°1829 et 1830/2003
RADIOACTIVITES / RADIOACTIVITY:	Conforme au règlement (Euratom) n°2016/52
CONTAMINANTS / CONTAMINANTS	Conforme au règlement (CE) N°915/2023
PESTICIDES / PESTICIDES :	Conforme au règlement (CE) N°396/2005
ALLERGENES / ALLERGENS :	Laits et produits à base de lait <i>Milk and milk based products</i>

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.

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.

INFORMATIONS GENERALES / GENERAL INFORMATION

ESTAMPILLE SANITAIRE / HEALTH MARK:	FR61.096.001CE
CERTIFICATION / CERTIFICATION:	IFS: n° COID: 10383 FLECHARD SAS - Laiterie du Pont Morin ZI La Chapelle d'Andaine 61140 RIVES
ADRESSE / ADRESS:	D'ANDAINE - France
CONTACT / CONTACT:	TEL +33 (0)2.33.30.36.37 EMAIL contact@flechard.com WEBSITE www.flechard.com

Les fiches techniques peuvent changer sans notifications de notre part / *Specifications are subject to change without notice*