



# FICHE TECHNIQUE : BEURRE DOUX FLECHARD 1, 10 ET 25 KG FABRIQUE EN France

Codes articles : 010820-012003-012004-013801-010012

Service émetteur : Qualité

Référence : CCD087  
Création : 28/11/2007  
Version : 18  
Modification : 04/11/2021  
Page : 1 sur 2

## DESCRIPTION ET UTILISATION

### DENOMINATION LEGALE : BEURRE

**DESCRIPTION :** Ce beurre pasteurisé, fabriqué exclusivement à partir de crèmes, 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, ect. Il confère au produit fini un goût de beurre frais.

#### CRITERES BACTERIOLOGIQUES

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

#### CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES

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

#### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

|           |                            |
|-----------|----------------------------|
| Aspect :  | Lisse                      |
| Texture : | Homogène                   |
| Goût :    | Beurre, légèrement acidulé |
| Odeur :   | Crème                      |
| Couleur : | Légèrement jaune           |

#### CONSERVATION

DDM : 90 jours à compter de la date de production  
Température de stockage : +2°C à +6°C  
DDM : 1 an à compter du jour de production à -18°C/-20°C  
A conserver dans un endroit sec  
Après ouverture, à conserver dans son emballage d'origine à +6°C max

#### CARACTERISTIQUES PRODUIT

Ingrédients : Crème (Origine: UE et non UE (Royaume-Uni))  
Ferments lactiques

- 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°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**

#### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G

|                              |                     |
|------------------------------|---------------------|
| Energie :                    | 743 Kcal<br>3054 kJ |
| Matières grasses :           | 82g                 |
| ■ Dont acides gras saturés : | 56g                 |
| ■ Dont acides gras trans :   | 2g                  |
| Glucides :                   | 0,50g               |
| ■ Dont sucres :              | 0,50g               |
| Protéines :                  | 0,70g               |
| Sel :                        | 0,04g               |

#### CONDITIONNEMENT (EI= Emballage industriel sur palette consignée)

| REFERENCE                     | 010820            | 012003            | 012004 EI        | 013801            | 010012 EI         |
|-------------------------------|-------------------|-------------------|------------------|-------------------|-------------------|
| Code douanier                 | 04 05 10 11       | 04 05 10 11       | 04 05 10 11      | 04 05 10 19       | 04 05 10 19       |
| Poids net (kg)                | 10 x 1            | 10                | 10               | 25                | 25                |
| Poids brut (kg)               | 10,30             | 10,22             | 10,02            | 25,45             | 25,05             |
| Dimensions (mm) L*I*h         | 431 x 246 x 120   | 326 x 218 x 172   | 300 x 220 x 155  | 400 x 290 x 255   | 400 x 280 x 255   |
| Colis/Palette                 | 70                | 96                | 60               | 40                | 40                |
| Colis/Couche                  | 7                 | 12                | 12               | 8                 | 8                 |
| Couches/Palettes              | 10                | 8                 | 5                | 5                 | 5                 |
| Poids net palette (kg)        | 700               | 960               | 600              | 1000              | 1000              |
| Poids brut palette (kg)       | ± 744             | ± 1003            | ± 607            | ± 1037            | ± 1021            |
| Dimensions palette (mm) L*I*h | 1200 x 800 x 1350 | 1200 x 800 x 1526 | 1200 x 800 x 925 | 1200 x 800 x 1425 | 1200 x 800 x 1425 |

*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

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 : UNSALTED FLECHARD BUTTER 1, 10 ET 25 KG MADE IN France

Items codes : 010820-012003-012004-013801-010012  
Service émetteur : Qualité

Référence : CCD087  
Création : 28/11/2007  
Version : 18  
Modification : 04/11/2021  
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 contains dairy components.

**UTILISATION :** Adapted for bakery, pastry, brioches, shortbread pastry, leavened pastry cooking specialties applications. It gives to the finished goods a fresh butter taste.

### BACTERIOLOGICAL CRITERIA

|                                       |                  |
|---------------------------------------|------------------|
| Coliform                              | ≤ 100 CFU/g      |
| Yeast                                 | ≤ 100 CFU/g      |
| <i>Listeria monocytogenes</i>         | Not detected/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 |          |

### ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

|             |                   |
|-------------|-------------------|
| Apperance : | Smooth            |
| Texture :   | Homogeneous       |
| Taste :     | Neutral to butter |
| Smell :     | Cream             |
| Color :     | Pale yellow       |

### SHELF LIFE AND STORAGE CONDITION

DMD : 90 days for production date  
Storage temperature : +2°C to +6°C  
DMD : 1 year from prodction date at -18°C/-20°C  
To be kept in a dry place  
After opening, store in its original packaging to +6°C max

### PRODUCT CHARACTERISTICS

Ingredients : Cream (Origin: EU and no EU (United Kingdom))  
Lactic culture

- 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**

### NUTRITIONAL FACTS FOR 100G

|                            |          |
|----------------------------|----------|
| Energy :                   | 743 Kcal |
|                            | 3054 kJ  |
| Fat :                      | 82g      |
| ■ Of which saturated fat : | 56g      |
| ■ Of which trans fat :     | 2g       |
| Carbohydrate :             | 0,50g    |
| ■ Of which sugar :         | 0,50g    |
| Protein :                  | 0,70g    |
| Salt :                     | 0,04g    |

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

| Item code                    | 010820            | 012003            | 012004 EI        | 013801            | 010012 EI         |
|------------------------------|-------------------|-------------------|------------------|-------------------|-------------------|
| Customs code                 | 04 05 10 11       | 04 05 10 11       | 04 05 10 11      | 04 05 10 19       | 04 05 10 19       |
| Net weight (kg)              | 10 x 1            | 10                | 10               | 25                | 25                |
| Gross weight (kg)            | 10,30             | 10,22             | 10,02            | 25,45             | 25,05             |
| Dimensions (mm) L*w*h        | 431 x 246 x 120   | 326 x 218 x 172   | 300 x 220 x 155  | 400 x 290 x 255   | 400 x 280 x 255   |
| Units/Pallet                 | 70                | 96                | 60               | 40                | 40                |
| Units/Layer                  | 7                 | 12                | 12               | 8                 | 8                 |
| Layers/Pallet                | 10                | 8                 | 5                | 5                 | 5                 |
| Net weight pallet (kg)       | 700               | 960               | 600              | 1000              | 1000              |
| Gross weight pallet (kg)     | ± 744             | ± 1003            | ± 607            | ± 1037            | ± 1021            |
| Pallet dimensions (mm) L*w*h | 1200 x 800 x 1350 | 1200 x 800 x 1526 | 1200 x 800 x 925 | 1200 x 800 x 1425 | 1200 x 800 x 1425 |

*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  
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