



FICHE TECHNIQUE

BEURRE ROULEAU GILLOT 250G

Code article : 320

Service émetteur : Qualité

Référence : CCD136
Création : 06/07/2009
Version : 10
Modification : 15/02/2022
Page : 1 sur 2

DESCRIPTION ET UTILISATION

DENOMINATION LEGALE : BEURRE

DESCRIPTION : Ce beurre pasteurisé 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 l'élaboration de préparations culinaires, desserts ou pour l'utilisation en beurre de table. Il apporte 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 :	2% max
Conforme au Codex Alimentarius CODEX STAN 279-1971	

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect :	Lisse
Texture :	Homogène
Goût :	Neutre à beurre, légèrement acidulé
Odeur :	Neutre à crème
Couleur :	Légèrement jaune

CONDITIONNEMENT

REFERENCE	320
Poids net (kg)	20 x 0,250
Poids brut (kg)	5,22
Dimensions (mm) L*I*h	326 x 246 x 112
Colis/Palette	120
Colis/Couche	10
Couches/Palettes	12
Poids net palette (kg)	600
Poids brut palette (kg)	± 649
Dimensions palette (mm) L*I*h	1200 x 800 x 1494

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.

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°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 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

CONSERVATION

DDM : 90 jours à compter de la date de production
Température de stockage : +2°C à +6°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	Code douanier : 04 05 10 11
Usine certifiée : IFS N° : FQA 4000737	
Adresse : FLECHARD SAS - Laiterie du Pont Morin ZI La Chapelle D'Andaine 61140 RIVES D'ANDAIN	
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 ROLL UNSALTED GILLOT 250G

Items codes : 320

Service émetteur : Qualité

Référence : CCD136
Création : 06/07/2009
Version : 10
Modification : 15/02/2022
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 applications in culinary preparations, desserts or using as a table butter. Fresh butter taste.

BACTERIOLOGICAL CRITERIA

Coliform	≤ à 100 CFU/g
Yeast	≤ à 100 CFU/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Non détecté/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

Appearance :	Smooth
Texture :	Homogeneous
Taste :	Neutral to butter
Smell :	Neutral to cream
Color :	Pale yellow

PACKAGING

Item code	320
Net weight (kg)	20 x 0,250
Gross weight (kg)	5,22
Dimensions (mm) L*w*h	326 x 246 x 112
Units/Pallet	120
Units/Layer	10
Layers/Pallet	12
Net weight pallet (kg)	600
Gross weight pallet (kg)	± 649
Pallet dimensions (mm) L*w*h	1200 x 800 x 1494

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	

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

SHELF LIFE AND STORAGE CONDITION

DMD : 90 days from production date
Storage temperature : +2°C to +6°C
To be kept in a dry place
After opening, store in its original packaging to +6°C max

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 11

Certification : IFS N° : FQA 4000737

Adress : FLECHARD SAS - Laiterie du Pont Morin ZI La Chapelle D'Andaine 61140 RIVES D'ANDAINE

Contact : Tél : +33 (0)2.33.30.36.37 Fax : 02.33.38.45.65 - Mail : contact@flechard.com - Site internet : www.flechard.com