

Fiche technique			
	Beurre Tourage AOP		REF :
			FT-0254
			REV :
		DATE :	2
			17/03/2023

✓ GENERALITES

Description	Beurre issu de crème de lait collecté dans la zone d'appellation d'origine protégée. Le beurre est texturé afin de répondre aux exigences des professionnels en matière de feuilletage		
Adresse de l'entreprise de commercialisation	Adresse du site de production et conditionnement		Agrément sanitaire
Isigny Sainte-Mère, 2 Rue du Dr Boutrois, CS 10099, F - 14230 ISIGNY SUR MER	Isigny Sainte-Mère, 2 Rue du Dr Boutrois, CS 10099, F - 14230 ISIGNY SUR MER		FR 14 342 001 CE

✓ PROCESS DE FABRICATION

Etape	Description	Etape	Description
1	Réception du lait	7	Barattage
2	Ecrémage	8	Texturation
3	Standardisation de la crème	9	Conditionnement
4	Pasteurisation de la crème (89°C/38 sec)	10	Palettisation
5	Ensemencement	11	Stockage
6	Maturation	12	Expédition

✓ COMPOSITION

Ingrédients	%	Pays d'origine	Origine	Précision origine	N° du tarif douanier 4 chiffres	Allergène à déclaration obligatoire
Crème de lait pasteurisée	99,97	France	Animale	Vache	04.01	Oui: Lait et dérivés
Ferments lactiques (Lactococcus lactis, Leuconostoc)	0,03	USA, Europe	Microbienne	-	21.02	Oui: Lait et dérivés
Ingrédients						
Composition: Crème de lait pasteurisé, Ferments lactiques						

✓ PARAMETRES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Unité	Mini	Maxi	
Matière grasse	%	82	-	-
Humidité	%	-	16	-
Non gras	%	-	2	-
pH		4,5	6	-
Aw		-	0,77	-

✓ BACTERIOLOGIE

Paramètres	Unité	Mini	Maxi	
E.coli	UFC/g	-	10	-
Coliformes	UFC/g	-	100	-
Levures - Moisissures	UFC/g	-	100	-
Staphylococcus coagulase +	UFC/g	-	10	-
Salmonella spp	25g	Non détecté		-
Listeria monocytogenes	25g	Non détecté		-

✓ ANALYSES NUTRITIONNELLES (Apport de référence pour 1 adulte type basé sur 8400Kj / 2000Kcal)

Paramètres	/ 100 g	/ Portion de 10 g	% RNJ dans 10 g
Energie* kj kcal	3054 743	305 74	3,7
Matières grasses* (g)	82	8,2	12
AG saturés* (g)	59	5,9	30
AG trans (g)	2,2	0,2	/
Glucides* (g)	0,5	0,1	0,02
Dont sucres* (g)	0,5	0,1	0,06
Fibres (g)	0,0	0,0	0,0
Protéines* (g)	0,7	0,07	0,14
Sel* (g)	0,08	0,008	0,13
Sodium (g)	0,03	0,003	0,13

* Déclaration nutritionnelle obligatoire selon le règlement 1169/2011 (INCO)

✓ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Paramètres	Description
Odeur	Fine, fraîche, aromatique
Couleur	Homogène, ivoire à jaune bouton d'or
Texture	Ferme
Goût	Franc, caractéristique

✓ CONTAMINANTS

Nature	
Produits phytosanitaires : organochlorés, organophosphorés, carbamates, pyréthrinoides	Conforme à la réglementation européenne
Résidus médicamenteux	
Dioxines (OMS – PCDD / F- TEQ, OMS – PCDD / F- PCB TEQ)	
Radioactivité (Cs 137, St 90)	
Métaux lourds (As, Cd, Hg, Pb)	
Aflatoxine M1	Aucun OGM incorporé
OGM	
Ionisation	
Halal	
Casher	
Convient au régime végétarien	Oui
Convient au régime végétalien	Non

✓ DEFINITION DU LOT ET TRACABILITE

Définition du lot	Emplacement marquage	Tracabilité
1 lettre + 3 chiffres	Inscription au jet d'encre sur chaque unité	Désignation + N° de lot + DDM

✓ STOCKAGE ET CONSERVATION

Température avant ouverture	Température après ouverture	Délai après ouverture
Entre +2°C et +6°C	Entre +2°C et +6°C	A consommer dans les 7 jours après ouverture, sous réserve de conditions d'utilisation et de conservation adaptées

Validation Responsable Qualité Produit Frais	
--	--

Specification			
	Puff pastry butter PDO		REF :
			FT-0254
			VERS :
			2
		DATE :	17/03/2023

✓ GENERALS

Description	Butter made of cream collected in the PDO area. Cream is matured before continuous churning. Our puff pastry butter is especially produced for bakeries having an improved texture for ease of use by the professional bakers		
Commercialising company address	Manufacturing and packing site address		Health mark
Isigny Sainte-Mère, 2 Rue du Dr Boutois, CS 10099, F - 14230 ISIGNY SUR MER	Isigny Sainte-Mère, 2 Rue du Dr Boutois, CS 10099, F - 14230 ISIGNY SUR MER		FR 14 342 001 CE

✓ MANUFACTURING PROCESS

Step	Description	Step	Description
1	Milk reception	7	Churning
2	Skimming	8	texturing
3	Cream standardization	9	Packing
4	Pasteurisation (89°C/38 sec)	10	Palletization
5	Seeding	11	Storage
6	Maturation	12	Shipment

✓ COMPOSITION

Ingredients	%	Country	Origin	Origin precision	Custom Code 4 digits	Allergens
Pasteurised cream	99,97	France	Animal	Cows	04.01	Yes: milk and derivatives
Lactic Starters (Lactococcus lactis, Leuconostoc)	0,03	USA, EU	Microbiology	-	21.02	Yes: milk and derivatives
Ingredients						
Composition: Pasteurised milk cream, Lactic starters.						

✓ CHEMICAL PARAMETERS

Parameters	Unit	Mini	Maxi
Fat	%	82	-
Moisture	%	-	16
No fat	%	-	2
pH		4,5	6
Aw	-	-	0,77

✓ BACTERIOLOGICAL PARAMETERS

Parameters	Unit	Mini	Maxi
E.coli	CFU/g	-	10
Coliforms	CFU/g	-	100
Mould - Yeast	CFU/g	-	100
Staphylococcus coagulase +	CFU/g	-	10
Salmonella spp	25g	No detected	
Listeria monocytogenes	25g	No detected	

✓ NUTRITIONAL DATAS (Reference intake of an average adult 8400Kj/ 2000Kcal)

Parameters	/ 100 g	/ Portion 10 g	% RNJ in 10 g
Energy* kj kcal	3054 743	305 74	3,7
Fat* (g)	82	8,2	12
Saturated FA* (g)	59	5,9	30
Trans FA (g)	2,2	0,2	/
Carbohydrates* (g)	0,5	0,1	0,02
Sugars* (g)	0,5	0,1	0,06
Fiber (g)	0,0	0,0	0,0
Proteins* (g)	0,7	0,07	0,14
Salt* (g)	0,08	0,008	0,13
Sodium (g)	0,03	0,003	0,13

* Mandatory nutrition declaration according to the regulation n° 1169/2011

✓ ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC

Parameters	Description
Smell	Delicate, fresh, aromatic
Colour	Homogeneous, ivory to frank yellow
Texture	Ferm
Taste	Pur, caractistic

✓ CONTAMINANTS

Nature	
Plant products : organochlorines, organophosphosphates, carbamates, pyrethrinoids	Complies with EC regulation
Drug residues	
Dioxins	
Radioactivity (Cs 137, St 90)	
Heavy metals (As, Cd, Hg, Pb)	
Aflatoxin M1	No GMO
GMO	
Ionisation	
Halal	
Kosher	
Vegetarian Diet	Yes
Vegan Diet	No

✓ BATCH DEFINITION - TRACEABILITY

Batch definition	Identification	Traceability
1 letter + 3 figures	Inkjet inscription on each unit	Product Name + Batch number + use by date

✓ STORAGE AND CONSERVATION

Storage temperature before opening	Storage temperature after opening	Open shelf life
Between +2°C and +6°C	Between +2°C and +6°C	To consume within 7 days after opening, subject to appropriate conditions of use and storage

Validation Fresh Products Quality Manager	
---	--