

## Fiche technique



Beurre Baratte Doux Origine Normandie

REF : FT-0280  
 REV : 4  
 DATE : 26/12/2023

## ✓ GENERALITES

|                                                                             |                                                                                            |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Description                                                                 | Beurre issu de crème de lait collectée en Normandie. La crème est maturée avant barattage. |                    |
| Adresse de l'entreprise de commercialisation                                | Adresse du site de production et conditionnement                                           | Agrément sanitaire |
| 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   |

## ✓ PROCESS DE FABRICATION

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

## ✓ COMPOSITION

| Ingrédients                                          | %     | Pays d'origine | Origine     | Précision origine | N° du tarif douanier 4 chiffres | Allergène à déclaration obligatoire |
|------------------------------------------------------|-------|----------------|-------------|-------------------|---------------------------------|-------------------------------------|
| Crème de lait pasteurisé                             | 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             |       | -    | 0,92 |

## ✓ 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*<br>kj<br>kcal | 3054<br>743 | 305<br>74         | 3,7             |
| Matières grasses* (g)  | 82          | 8,2               | 12              |
| AG saturés* (g)        | 59          | 5,9               | 30              |
| AG trans (g)           | 2,2         | 0,22              | /               |
| Glucides* (g)          | 0,50        | 0,05              | 0,02            |
| Dont sucres* (g)       | 0,50        | 0,05              | 0,06            |
| Fibres (g)             | 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, parfaitement perceptible |
| Couleur    | Homogène, ivoire à jaune bouton d'or                |
| Texture    | Ferme, facile à tartiner, fondante en bouche        |
| Goût       | Pur, caractéristique                                |

## ✓ CONTAMINANTS

| Nature                                                                                 |                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Produits phytosanitaires : organochlorés, organophosphorés, carbamates, pyrèthrinoides | 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                                                                             | Indemne de toute ionisation             |
| Halal                                                                                  | Non                                     |
| Casher                                                                                 | Non                                     |
| Convient au régime végétarien                                                          | Oui                                     |
| Convient au régime végétalien                                                          | Non                                     |

## ✓ DEFINITION DU LOT ET TRACABILITE

| Définition du lot     | Emplacement marquage                        | Traçabilité                   |
|-----------------------|---------------------------------------------|-------------------------------|
| 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          | À consommer dans les 7 jours après ouverture, sous réserve de conditions d'utilisation et de conservation adaptées |

Validation Responsable Qualité Produit Frais

| Specification                                                                     |                                       |        |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|--------|------------|
|  | Unsalted Churned Butter from Normandy | REF :  | FT-0280    |
|                                                                                   |                                       | VERS : | 4          |
|                                                                                   |                                       | DATE : | 26/12/2023 |

#### ✓ GENERALS

|                                                                              |                                                                                         |                  |  |
|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--|
| Description                                                                  | Butter made of cream collected in the Normandie area. Cream is matured before churning. |                  |  |
| Commercialising company adress                                               | Manufacturing and packing site adress                                                   | Health mark      |  |
| 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 |  |

#### ✓ MANUFACTURING PROCESS

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

#### ✓ COMPOSITION

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

#### 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         |      | -    | 0,92 |

#### ✓ 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*<br>kj<br>kcal | 3054<br>743 | 305<br>74      | 3,7           |
| Fat* (g)              | 82          | 8,2            | 12            |
| Saturated FA* (g)     | 59          | 5,9            | 30            |
| Trans FA (g)          | 2,2         | 0,22           | /             |
| Carbohydrates* (g)    | 0,50        | 0,05           | 0,02          |
| Sugars* (g)           | 0,50        | 0,05           | 0,06          |
| Fiber (g)             | 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, perfectly perceptible |
| Colour     | Homogeneous, ivory to frank yellow               |
| Texture    | Ferm, easily spreadable, smelting in mooth       |
| 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 |  |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|

# BEURRE DE BARATTE DX 250G X 12

ISIGNY STE MERE

FICHE LOGISTIQUE / Logistic form

|                                                                |                  |
|----------------------------------------------------------------|------------------|
| LE PRODUIT / Product                                           |                  |
| .....Poids net / Product weight                                | 0,25 Kg          |
| .....Poids brut / Gross weight                                 | 0,254 Kg         |
| .....Nombre par colis/ Quantity per case                       | 12               |
| .....Dimensions de l'unité / Product dimensions                | 6.4X11X4.3 cm    |
| .....Vendu au Kg ou au litre/Product sold by Kg or by Lt       | Non              |
| .....Produit pesé / Weighted product                           | Non              |
| .....Contrat date / Minimum tradeltem lifespan                 | 47 jours         |
| .....Durée de vie / Total tradeltem lifespam                   | 70 jours         |
| LE COLIS / Case                                                |                  |
| .....Dimensions par colis / case dimensions                    | 20.6X25.5X9.6 cm |
| .....Poids net du colis / Case net weight                      | 3.048 Kg         |
| .....Poids brut / Case gross weight                            | 3,148 Kg         |
| LA PALETTISATION / Pallet configuration                        |                  |
| .....Dimensions palette / Pallet dimension                     | 80X120X130.2 cm  |
| .....Nombre de colis par palette / Cases per pallet            | 180              |
| .....Nombre de cartons par couche / Cases per layer            | 15               |
| .....Nombre de couches par palette / Layers per pallet         | 12               |
| .....Colis sur la dernière couche / Cases on the last layer    | 0                |
| .....Poids brut (palette incluse) / Gross weight (with pallet) | 591.64 Kg        |
| LA CODIFICATION / Code                                         |                  |
| .....Code article / Product code                               | 2598 00 12       |
| .....Gencod pièces (EAN13) / Consumer unit code                | 3254550025984    |
| .....Gencod colis (DUN14) / Trade unit code                    | 23254550025988   |
| .....Gencod palette / Pallet code                              | 23254559925982   |
| .....Code UPC UC / UPC Unit Code                               | 844218025987     |
| .....Code UPC Colis / UPC Code                                 | 20844218025981   |
| .....Nomenclature douanière / Custom code                      | 0405101100       |
| .....Agrément sanitaire / Sanit agreement                      | FR.14.342.001.CE |