

Fiche technique



Beurre Normandie baratte sel de Guérande

REF : FT-0281
REV : 4
DATE : 26/12/2023

✓ GENERALITES

Description Beurre issu de crème de lait . La crème est maturée avant barattage en baratte traditionnelle. Le beurre est ensuite salé au sel de Guérande.

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	Salage
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 pasteurisé	96,97	France	Animale	Vache	04.01	Oui: Lait et dérivés
Sel de Guérande	3	France	Minérale	-	25.01	
Ferments lactiques (Lactococcus lactis, Leuconostoc)	0,03	USA, Europe	Microbienne	-	21.02	Oui: Lait et dérivés

Ingrédients

Composition: Crème de lait pasteurisé, Sel de Guérande, **Ferments lactiques**

✓ PARAMETRES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Unité	Mini	Maxi
Matière grasse	%	80	-
Humidité	%	-	16
Non gras	%	-	2
pH		-	6
Aw		-	0,89

✓ 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	2980 725	298 72	3,6
Matières grasses* (g)	80	8	11
AG saturés* (g)	58	5,8	29
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)	0,00	0,00	0,00
Protéines* (g)	0,70	0,07	0,14
Sel* (g)	3,0	0,30	5,0
Sodium (g)	1,2	0,12	5,0

* 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, fondant en bouche
Goût	Pur, caractéristique, salé

✓ 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	
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	À consommer dans les 7 jours après ouverture, sous réserve de conditions d'utilisation et de conservation adaptées

Validation Responsable Qualité Produit Frais

Specification			
	Normandy churn butter Guérande salt	REF :	FT-0281
		VERS :	4
		DATE :	26/12/2023

✓ GENERALS

Description	Butter from milk cream. The cream is matured before churning in a traditional churning machine. The butter is then salted with Guérande salt.		
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	Salting
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	96,97	France	Animal	Cows	04.01	Yes : milk and derivatives
Salt from Guérande	3	France	Mineral	-	25.01	
Lactic Starters (Lactococcus lactis, Leuconostoc)	0,03	USA, EU	Microbiology	-	21.02	Yes : milk and derivatives

Ingredients

Composition: Pasteurised milk cream, Salt, Lactic starters.

✓ CHEMICAL PARAMETERS

Parameters	Unit	Mini	Maxi
Fat	%	80	-
Moisture	%	-	16
No fat	%	-	2
pH		-	6
Aw		-	0,89

✓ 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	2980 725	298 72	3,6
Fat* (g)	80	8	11
Saturated FA* (g)	58	5,8	29
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)	0,00	0,00	0,00
Proteins* (g)	0,70	0,07	0,14
Salt* (g)	3,0	0,30	5,0
Sodium (g)	1,2	0,12	5,0

* 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	Firm, easily spreadable, melting in mouth
Taste	Pur, characteristic, salted

✓ 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	
GMO	No GMO
Ionisation	No ionisation
Halal	No
Kosher	No
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 MS 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	2599 00 12
.....Gencod pièces (EAN13) / Consumer unit code	3254550025991
.....Gencod colis (DUN14) / Trade unit code	23254550025995
.....Gencod palette / Pallet code	23254559925999
.....Code UPC UC / UPC Unit Code	844218025994
.....Code UPC Colis / UPC Code	
.....Nomenclature douanière / Custom code	0405101100
.....Agrément sanitaire / Sanit agreement	FR.14.342.001.CE