

Beurre texturé

 Révision 5
 Date 19-10-22

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Description :	Ce beurre de tourage à 82% de matière grasse présente une plasticité et une fermeté idéale pour un feuilletage régulier et aéré. Une maîtrise de la cristallisation grâce au procédé de texturation permet d'avoir un beurre technique de qualité supérieure à celle d'un beurre d'hiver, avec des caractéristiques constantes toute l'année.
Ingrédient(s) :	Beurre (LAIT de vache)
Origine :	Union Européenne (UE)

SPECIFICATIONS PHYSICO-CHIMIQUES*

	Minimum	Valeur cible	Maximum	
Matière grasse totale**	82,0			g/100g
Humidité			16,0	g/100g
Matières sèches non-grasses***			2,0	g/100g
Acides gras libres***			0,3	% en acide oléique
pH	4,7	5	5,3	
Point fusion**		34		°C

* Au stade du conditionnement - **Valeur calculée - ***Monitoring

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (par 100 g de produit fini)

	Valeur cible	Unité
Energie	3054/743	kJ/kcal
Matières grasses	82	g
Ac. gras saturés	58	g
Ac. gras monoinsaturés	18	g
Ac. gras polyinsaturés	2,3	g
Glucides	0,6	g
Sucres	0,6	g
Fibres alimentaires	0,0	g
Protéines	0,6	g
Sel	0,03	g

CONDITIONNEMENT

Bloc 10 kg encartonné (PAP 20*), ou non, dans un emballage plastique (PEHD*)
Carton (PAP 20*) de 5 plaques de 2kg avec un emballage plastique (PEHD*)
*Directive 94/62/CE

CONSERVATION (Date de Durabilité Minimale)

DDM frais max 6,0°C : 120 jours
DDM congelé ≤ - 18,0°C : 24 mois
DDM après décongélation, ≤ 6,0°C : 75 jours sans dépasser les 24 mois de DDM

UTILISATEUR ET UTILISATION ATTENDUE

A destination des artisans et industriels pour application feuilletage (croissant, ...)

SPECIFICATIONS ORGANOLEPTIQUES

Aspect	Jaune clair/pâle
Odeur	Caractéristique du beurre
Texture	Ferme, plastique
Goût	Caractéristique du beurre

SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES

	Valeur cible	Maximum	Unité
Contaminants	<100	5000	UFC/g
Levures et moisissures	< 10	50	UFC/g
Coliformes	< 10	10	UFC/g
E. Coli**		abs.	UFC/g
Enterobactéries		10	UFC/g
Staphylococcus aureus		abs.	UFC/g
Salmonelles		abs.	UFC/25g
Listeria monocytogènes		abs.	UFC/25g

**Valeur calculée

AUTRES INFORMATIONS

Allergènes	Allergènes majeurs étiquetables au sens de la directive CE 1169/2011 : lait (protéines et lactose)
OGM	Sans ingrédient d'origine OGM, conformément au règlement CE 1829/2003
Traitement ionisant	Sans traitement ionisant et sans ingrédient ayant subi de traitement ionisant
Radioactivité	Conforme au règlement UE (Euratom) 2016/52
Nanoparticules	Ne contient pas de nanomatériaux manufacturés comme défini dans le règlement CE 1169/2011
Pesticides	Conforme au règlement UE 396/2005
Mycotoxins	Conforme au règlement UE 165/2010
Dioxins	Conforme au règlement UE 1259/2011
Antibiotics	Conforme au règlement UE 37/2010
Métaux Lourds	Conforme au règlement UE 1881/2006
Compatibilité avec régimes spéciaux	Lacto végétariens, lacto-ovo végétariens, intolérants au gluten

 Révisé par : **V. BOEVINGER**

Puff pastry butter

 Version 5
 Date 19-10-22

GENERAL INFORMATIONS

Description :	This 82% fat butter has ideal plasticity and firmness for even, aerated puff pastry. Controlling crystallisation through the texturing process provides a butter with characteristics that remain consistent throughout the year, superior to those of winter butter.
Ingredient(s) :	Butter (Cow MILK)
Origin :	European Union (EU)

PHYSICO-CHEMICAL SPECIFICATIONS*

	Minimum	Target value	Maximum	
Total Fat Matter**	82,0			g/100g
Moisture			16,0	g/100g
Non-Fat dry Matter***			2,0	g/100g
Free fatty acids***			0,3	% oleic acid
pH	4,7	5	5,3	
Melting Point**		34		°C

* At the packaging stage - **Calculated Value - ***Monitoring

NUTRITIONAL VALUES (per 100 g of finished product)

	Target value	
Energy KJ/kcal	3054/743	KJ/Kcal
Fat	82	g
Of which saturates	58	g
Of which mono-unsaturates	18	g
Of which polyunsaturates	2,3	g
Carbohydrate	0,6	g
Of which sugars	0,6	g
Fibre	0,0	g
Protein	0,6	g
Salt	0,03	g

PACKAGING

10kg block, with or without cardboard (PAP 20*), in plastic packaging (HDPE*)
Box (PAP 20 *) of 5 sheets of 2kg with plastic packaging (HDPE *)
*Regulation 94/62/CE

CONSERVATION (MDD)

BBD at T° ≤ 6,0°C : 120 days
BBD at T° = - 18,0°C : 24 month
BBD after thawing at T° ≤ 6,0°C : 75 days without exceeding the 24 month of BBD

USER AND EXPECTED USE

For artisans and manufacturers for laminating applications (croissant, etc.)
--

ORGANOLEPTIC SPECIFICATIONS

Aspect	Light yellow
Odor	Characteristic of butter
Texture	Firm, plastic
Taste	Characteristic of butter

MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS

	Target value	Maximum	
Count other than latics	<100	5000	CFU/g
Yeasts and Molds	< 10	50	CFU/g
Coliforms	< 10	10	CFU/g
E. Coli		abs.	CFU/g
Enterobacteria		10	CFU/g
Staphylococcus aureus		abs.	CFU/g
Salmonella		abs.	CFU/25g
Listeria monocytogen		abs.	CFU/25g

OTHER INFORMATIONS

Allergens	Major allergens labeling according to EC regulation 1169/2011 : milk (proteins and lactose)
GMOS	Without ingredient of GMO origin, in accordance with EC regulation 1829/2003
Ionizing treatment	Without ionizing treatment and without ingredient having undergone ionizing treatment
Radioactivity	In accordance with EU regulation (Euratom) 2016/52
Nanoparticles	Does not contain manufactured nanomaterials as defined in EC regulation 1169/2011
Pesticides	In accordance with CE regulation 396/2005
Mycotoxins	In accordance with EU regulation 165/2010
Dioxins	In accordance with EU regulation 1259/2011
Antibiotics	In accordance with EU regulation 37/2010
Heavy Metal	In accordance with EU regulation 1881/2006
Comptability with special diets	Lacto vegetarians, lacto-ovo vegetarians, gluten intolerant

Revised by : V. BOEVINGER