



FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL DATA SHEET

1320091

MATIERE GRASSE COMPOSEE 1 Kg (R101)

BLEND 1Kg (R101)

DESCRIPTION ET UTILISATION / DESCRIPTION AND UTILISATION

DENOMINATION LEGALE / LEGAL NAME OF SALE :	Matière grasse composée	Blend fat
CODE DOUANIER / CUSTUMS CODE :	21 06 90 98	
DESCRIPTION / DESCRIPTION :		

Cette matière grasse composée est une émulsion solide de type eau dans matière grasse. Elle est fabriquée à partir de matière grasse végétale et de matière grasse butyrique. Cette matière grasse composée est texturée, extrudée puis conditionnée.

This blend fat is a water in milkfat emulsion. It is made from vegetable fat and from butyric fat. Blend fat is textured, extruded and packed.

UTILISATION / UTILISATION :

Adapté pour des applications en boulangerie, viennoiserie, pâtisserie, spécialités culinaires, etc.

Adapted for applications in bakery and similar products, cake shop (pastry), culinary specialities ...

CARACTERISTIQUES PRODUIT / PRODUCT CHARACTERISTICS

INGREDIENTS / INGREDIENTS	Matières grasses végétales 64% (palme, coprah), Beurre concentré 16%, Perméat de lait, Babeurre, Ferments lactiques, Emulsifiants: E471, E472c, E322, Sel, Conservateur: E202, Arôme naturel, Colorant: caroténoïdes E160a(i)
	<i>Vegetable Fat 64% (palm oil, coconut oil), Concentrated butter 16%, Milk permeate, Buttermilk, Lactic culture, Emulsifiers: E471, E472c, E322, Salt, Preservative: E202, Natural flavouring, Coloring agent: carotenes E160a(i)</i>

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

APPARENCE / APPEARANCE :	Lisse	Smooth
TEXTURE / TEXTURE :	Homogène	Homogeneous
GOUT / TASTE :	Neutre à beurre	Neutral to butter
ODEUR / SMELL :	Neutre à crème	Neutral to cream
COULEUR / COLOR :	Jaune clair	Pale yellow

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G / NUTRITIONAL FACTS FOR 100G

ENERGIE / ENERGY :	729 Kcal
	2997 kJ
MATIERE GRASSE / FAT :	80g
■ DONT ACIDES GRAS SATURES / OF WHICH SATURATED FAT :	51,10g
GLUCIDES / CARBOHYDRATES :	1,80g
■ DONT SUCRES / OF WHICH SUGAR :	0,50g
PROTEINES / PROTEINS :	0,40g
SEL / SALT :	0,40g

CONSERVATION / SHELF LIFE AND STORAGE CONDITION

DDM / SHELF LIFE :	90 jours à compter de la date de production entre +2°C à +6°C max
	<i>90 days from production date at stored +2°C to +6°C max</i>

CONDITIONS DE CONSERVATION / STORAGE CONDITIONS:

A conserver dans un endroit sec	<i>To be kept in a dry place</i>
Après ouverture, à conserver dans son emballage d'origine à +6°C max.	<i>After opening, store in its original packaging to +6°C max.</i>

CRITERES BACTERIOLOGIQUE / BACTERIOLOGICAL CRITERIA

COLIFORMES / COLIFORMS:	≤ 100 UFC/g
LEVURES / YEAST :	≤ 100 UFC/g
LISTERIA MONOCYTOGENES :	Non détecté/25g
SALMONELLA SPP:	Non détecté/25g

Conforme au règlement (CE) 2073/2005

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES / PHYSICAL AND CHEMICAL CRITERIA

MATIERE GRASSE TOTALE / FAT CONTENT:	80% min
DONT MATIERE GRASSE VEGETALE / OF WHICH VEGETABLE FAT :	64% ± 1%
DONT MATIERE GRASSE LAITIERE / OF WHICH MILK FAT :	16% ± 1%

CONDITIONNEMENT / PACKAGING

POIDS NET (KG) / NET WEIGHT (KG) :	10 x 1kg
POIDS BRUT (KG) / GROSS WEIGHT (KG) :	10,29
DIMENSION (mm) LxIxH / DIMENSIONS (mm) LxWxH :	431x246x120
COLIS PAR PALETTE / UNITS PER PALLET	70
COLIS PAR COUCHE / UNITS PER LAYER	7
COUCHES PAR PALETTE / LAYERS PER PALLET	10
POIDS NET PALETTE (KG) / NET WEIGHT PALLET (KG):	700
POIDS BRUT PALETTE (KG) / GROSS WEIGHT PALLET (KG):	± 743
DIMENSION PALETTE (mm) LxIxh / PALLET DIMENSIONS (mm) LxWxh	1200x800x1350

AUTRES INFORMATIONS PRODUITS / OTHERS PRODUCTS INFORMATION

CORPS ETRANGERS / FOREIGN BODY:	Absence
IONISATION / IONISATION:	Absence
NANOPARTICULES / NANOTECHNOLOGIES:	Absence
ANTIBIOTIQUES / ANTIBIOTICS:	Conforme au règlement (CE) 37/2010
OGM / GMO:	Conforme au règlement (CE) n°1829 et 1830/2003
RADIOACTIVITES / RADIOACTIVITY:	Conforme au règlement (Euratom) n°2016/52
CONTAMINANTS / CONTAMINANTS :	Conforme au règlement (CE) N°915/2023
PESTICIDES / PESTICIDES :	Conforme au règlement (CE) N°396/2005
ALLERGENES / ALLERGENS :	Laits et produits à base de lait Milk and milk based products

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.

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.

INFORMATIONS GENERALES / GENERAL INFORMATION

ESTAMPILLE SANITAIRE / HEALTH MARK:	FR61.096.001CE
CERTIFICATION / CERTIFICATION:	IFS: n° COID: 10383 SAS FLECHARD - Laiterie du Pont Morin ZI La Chapelle d'Andaine 61140 RIVES
ADRESSE / ADDRESS:	D'ANDAINE - France
CONTACT / CONTACT:	TEL +33 (0)2.33.30.36.37 EMAIL contact@flechard.com WEBSITE www.flechard.com

Les fiches techniques peuvent changer sans notifications de notre part / Specifications are subject to change without notice