

FICHE DE SPECIFICATIONS - REF. INTERNE:				BEU/26			
Produit:		Beurre Lactique Non Salé - 10-25 kg - Crème Belge					
Process et Matière :		- A partir de crème pasteurisée (à minima 72°C pendant 15 secondes) non fermentée - Maturation physique et barattage avec addition de ferment lactique et de concentré lactique					
CARACTERISTIQUES GENERALES				CARACTERISTIQUES SPECIFIQUES			
Eléments	Valeurs cibles	Tolérance	Méthodes d'analyses	Eléments	Valeurs cibles	Tolérance	Méthodes d'analyses
Matière grasse %	82,5	Min 82,0	ISO 17189 IDF 194:2003	pH	5,00	+/- 0,3	pH-métrie
Protéine %	0,6	+/- 0,3	Indicatif	Acidité de la M.G. / Ac Oléique	0,27	+/- 0,03	Fil 6 B : 1989
Lactose %	0,6	+/- 0,3	Indicatif	Indice de peroxyde (meq O2/Kg MG)	< 0,10	0,2 max	FIL 74 A : 1991
Matières minérales %	0,1	+/- 0,1	Indicatif	Température °C	4,00	+/- 2,0	Thermomètre
Teneur en eau %	15,8	Max 16,0	ISO 3727-1 IDF 80-1:2001	Coliformes / g	0	< 10	IDF 73B:1998
Teneur en sel %	0	< 0,1	ISO 1738 IDF 12:2004	Levures - Moisissures/g	< 10	max 10	ISO 6611:2004 IDF 094:2004
Extrait sec non gras %	1,5	+/- 0,5	ISO 3727-2 IDF 80-2:2001	Contaminants totaux / g	< 100	max 1000	ISO 13559:2002 IDF 153:2002
Couleur	Jaune blanc, crème	---	Spectrophotométrie 455 nm	Streptocoque fécaux / g	< 10	max 20	ISO 7899-2:2000
Texture - Aspect	Homogène	---	Reg. ECC L333/37 1999	Bacillus Cereus / g	0,00	max 10	ISO 7899-2:2000
Odeur	Franche et fraîche	---	Reg. ECC L333/37 1999	Pseudomonas / g	< 10	max 100	Rhapsody agar - 48h à 30°C
Goût	Franc et frais	---	Reg. ECC L333/37 1999	Staphylocoques à coagulse +/g	Non détecté	Non détecté	ISO 6579 : 2002
				Salmonelles / 25 g	Non détecté	Non détecté	NF ISO 16140
				Listeria monocytogène/25g	Non détecté	Non détecté	ISO 16140-2:2016
Origine du lait: Lait cru conforme aux règlements CE 852 et 853/2004 d'origine belge, sous contrôle des services vétérinaires				Certifications: ISO 9001 - SAC guide 002 - Kosher - Halal - IFS - FSSC 22000			
Ingrédients: Crème issue de lait de vache				Convient pour l'alimentation : Végétarienne ; Lacto-Végétarienne ; Ovo-Lacto-Végétarienne			
Emballage: Carton kraft + polyéthylène bleu				Allergènes: Allergènes majeurs étiquetables au sens de la directive 1169/2011/CE : LAIT			
Etiquetage et marquage: Type : Ink jet + marquage spécifique Informations : Nom produit, N° de lot, heure, minute Date de production : Jour, Mois, Année DDM : Si requis				Non-OGM: Les ingrédients utilisés pour la fabrication de ce produit ne sont pas, et ne contiennent pas, ni ne sont issus d'OGM tels que définis dans le règlement 1829/2003/CE			
Conditionnement et stockage : En carton de 10 ou 25kg net, sur palette Congelé: T° -15 à -18°C Frais: T° < 6,0 °C (3 à 6°C)				Non-Ionisation: Sans traitement ionisant et sans ingrédients ayant subi de traitement ionisant, conformément aux directives CE 1999/2 et 1999/3.			
Condition de transport: Camion frigorifique Congelé: T° -15 à -18°C Frais: T° < 6,0 °C (3 à 6°C)				Nanoparticules: Les ingrédients utilisés pour la fabrication de ce produit ne contiennent pas de nanoparticules comme défini dans le règlement 1169/2011/CE			
Conservation préconisée : DDM à T° < 6,0°C : 100 jours DDM à T° = - 18,0°C : 24 mois DDM après décongélation, à T° < 6,0°C : 75 jours sans dépasser les 24 mois de DDM				Résidus chimiques et contaminants: En accord avec les règlements (CE) 1881/2006, (CE) 396/2005 et (CE) 470/2009 et ses amendements concernant les contaminants, résidus de pesticides ou de produits vétérinaires.			
Utilisation préconisée : Malaxage ou fonte				Marquage et code sanitaire : Code sanitaire : BE L352 CE Marquage conforme au règlement CE 1169/2011			
Consommateur final ciblé : Industriel				Données nutritionnelles indicatives			
					Par 100 g	Par 5 g	% AR / 5 g
				Energie KJ/kcal	3073 / 747	153 / 37	2
				Matières grasses	82,5 g	4,1 g	6
				- dont saturés	54,4 g	2,8 g	14
				Glucide	0,6 g	<0,1 g	<0,1
				- dont sucres	0,6 g	<0,1 g	<0,1
				Protéines	0,6 g	<0,1 g	<0,1
				Sel	0.1 g	0.005 g	<0,1
Date de validation : 19-01-21 Révision : 03							
Signature :  ASSURANCE QUALITE CSA							

SPECIFICATIONS SHEET- INTERNAL REFERENCE:				BEU/26																																			
Product: Unsalted Lactic Butter - 10-25 kg																																							
Process and Material: - From pasteurised (minimum of 15 seconds at 72°C) and non fermented cream only - Physical fermentation and churning with addition during mixing of lactic culture, and of lactic concentrate																																							
GENERAL CHARACTERISTICS				SPECIFIC CHARACTERISTICS																																			
Components	Target values	Tolerance	Methods	Components	Target values	Tolerance	Methods																																
Fat %	82,5	Min 82,0	ISO 17189 IDF 194:2003	pH	5,00	+/- 0,3	pH-métrie																																
Protein (N X 6,38) %	0,6	+/- 0,3	Indicatif	Fat acidity (oleic acid)	0,27	+/- 0,03	Fil 6 B : 1989																																
Lactose %	0,6	+/- 0,3	Indicatif	Peroxyde index (meq O2/Kg fat)	< 0,10	0,2 max	FIL 74 A : 1991																																
Minerals %	0,1	+/- 0,1	Indicatif	Temperature °C	4,00	+/- 2,0	Thermomètre																																
Moisture content %	15,8	Max 16,0	ISO 3727-1 IDF 80-1:2001	Coliforms / g	0	< 10	IDF 73B:1998																																
Salt content %	0	< 0,1	ISO 1738 IDF 12:2004	Yeasts and Molds /g	< 10	max 10	ISO 6611:2004 IDF 094:2004																																
Non fat dry matter %	1,5	+/- 0,5	ISO 3727-2 IDF 80-2:2001	Total count other than latics / g	< 100	max 1000	ISO 13559:2002 IDF 153:2002																																
Colour	White to creamy white	---	Spectrophotométrie 455 nm	Faecalis streptococcus / g	< 10	max 20	ISO 7899-2:2000																																
Texture - Apparence	Uniform	---	Reg. ECC L333/37 1999	Bacillus Cereus / g	0,00	max 10	ISO 7899-2:2000																																
Flavor	Fresh without foreign flavors	---	Reg. ECC L333/37 1999	Pseudomonas / g	< 10	max 100	Rhapsody agar - 48h à 30°C																																
Taste	Fresh without bad tastes	---	Reg. ECC L333/37 1999	Staphylococcus at coagulase/g	No detected	No detected	ISO 6579 : 2002																																
				Salmonella / 25 g	No detected	No detected	NF ISO 16140																																
				Listeria monocytogen/25g	No detected	No detected	ISO 16140-2:2016																																
Origin of milk: Raw milk from Begium and EC in accordance with the reglementation EC 852 and 853/2004, under supervision of the veterinary services				Certifications: ISO 9001 - SAC guide 002 - Kosher - Halal - IFS - FSSC 22000																																			
Ingredients: Cream from cow milk				Comptability with special diets: Vegetarians ; Lacto-Végétarian ; Ovo-Lacto-Végétarian																																			
Packing: Cardboard kraft paper and polyethylene				Allergens Major allergens labeling according to directives 1169/2011/CE : MILK																																			
Labelling and identification : <i>Type :</i> Inkjet printing + specific labeling <i>Informations :</i> N° Batch, hour, minutes, BBD <i>Production date :</i> Day, Month, Year <i>BBD</i> If needed				Non-GMO: We certify that the ingredients used in manufacturing this product are not GMOs, do not contain and are not derived from GMOs as defined in regulation 1829/2003/CE.																																			
Packaging and storage : In cardboard of 10 to 25kg net Frozen: T° -15 to -18°C Fresh: T° < 6,0 °C (3 to 6°C)				Non-ionisation: Without ionizing treatment and without ingredients having undergone ionizing treatment, in accordance with EC directives 1999/2 and 1999/3.																																			
Transport : Refrigerate Truck Frozen: T° -15 to -18°C Fresh: T° < 6,0 °C (3 to 6°C)				Nanoparticles: We certify that the ingredients used in manufacturing this product do not contain nanoparticles as defined in regulation 1169/2011/CE																																			
Recommended conservation BBD at T° < 6,0°C (fridge) : 100 days BBD at T° = - 18,0°C : 24 months BBD after thawing, at T°<6,0°C : 75 days without exceeding the 24 months of BBD				Chemical residues and contaminants: In compliance with regulation 1881/2006/CE, 396/2005/CE and 470/2009/CE and its amendements concerning chemicals contaminants, residues of pesticides or veterinary products																																			
Recommended use: Mixing or Melting				Labeling and sanitary code: Sanitary Code : BE L352 CE Labeling according to regulation CE 1169/2011																																			
Targeted final consumer: Indutrial				Typical nutritional composition <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th></th> <th>Per 100 g</th> <th>Per 5 g</th> <th>% GDA / 5 g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energy Kj/kcal</td> <td>3073 / 747</td> <td>153 / 37</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Fat</td> <td>82,5 g</td> <td>4,1 g</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>- of which saturates</td> <td>54,4 g</td> <td>2,8 g</td> <td>14</td> </tr> <tr> <td>Carbohydrate</td> <td>0,6 g</td> <td><0,1 g</td> <td><0,1</td> </tr> <tr> <td>- of which sugar</td> <td>0,6 g</td> <td><0,1 g</td> <td><0,1</td> </tr> <tr> <td>Protein</td> <td>0,6 g</td> <td><0,1 g</td> <td><0,1</td> </tr> <tr> <td>Salt equivalent</td> <td>0.1 g</td> <td>0.005 g</td> <td><0,1</td> </tr> </tbody> </table>					Per 100 g	Per 5 g	% GDA / 5 g	Energy Kj/kcal	3073 / 747	153 / 37	2	Fat	82,5 g	4,1 g	6	- of which saturates	54,4 g	2,8 g	14	Carbohydrate	0,6 g	<0,1 g	<0,1	- of which sugar	0,6 g	<0,1 g	<0,1	Protein	0,6 g	<0,1 g	<0,1	Salt equivalent	0.1 g	0.005 g	<0,1
	Per 100 g	Per 5 g	% GDA / 5 g																																				
Energy Kj/kcal	3073 / 747	153 / 37	2																																				
Fat	82,5 g	4,1 g	6																																				
- of which saturates	54,4 g	2,8 g	14																																				
Carbohydrate	0,6 g	<0,1 g	<0,1																																				
- of which sugar	0,6 g	<0,1 g	<0,1																																				
Protein	0,6 g	<0,1 g	<0,1																																				
Salt equivalent	0.1 g	0.005 g	<0,1																																				
Validation date : 19-01-21 Revision : 03 Signature : 																																							