

Fiche technique



Beurre demi sel

REF : FT-0250
REV : 5
DATE : 25/02/2026

✓ GENERALITES

Description	Beurre issu de crème de lait . La crème est maturée avant barattage au butyrateur. Le beurre est salé au sel fin	
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	6	Maturation
2	Ecrémage	7	Barattage et salage
3	Standardisation de la crème	8	Conditionnement
4	Pasteurisation de la crème (89°C/38 sec)	9	Stockage
5	Introduction des ferments	10	Expédition

✓ COMPOSITION

Ingrédients	%	Pays d'origine	Origine	Précision origine	N° du tarif douanier 4 chiffres	Allergène à déclaration obligatoire
Crème de lait pasteurisé	97,97	UE	Animale	Vache	04.01	Oui: Lait et dérivés
Sel	2	France	Minérale	Guérande	25.01	
Ferments lactiques (Lactococcus lactis, Leuconostoc)	0,03	USA, Europe	Microbienne	-	21.02	Oui: Lait et dérivés

Déclaration Ingrédients

Composition: Crème de lait pasteurisé, Sel de Guérande (2%), 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	2980	298	
	kcal	725	72	3,6
Matières grasses* (g)		80	8	11
AG saturés* (g)		58	5,8	29
AG trans (g)		2,2	0,2	/
Glucides* (g)		0,5	0,1	0,0
Dont sucres* (g)		0,5	0,1	0,1
Fibres (g)		0,0	0,0	0,0
Protéines* (g)		0,7	0,1	0,1
Sel* (g)		2	0,2	3,3
Sodium (g)		0,8	0,1	3,3

* 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, pyréthrinoides	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	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			
	Salted Butter	REF :	FT-0250
		VERS :	5
		DATE :	25/02/2026

✓ GENERALS

Description	Butter made of matured cream before continuous churning. Butter is salted with fine salt		
Commercialising company adress	Manufacturing and packing site adress		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	6	Maturation
2	Skimming	7	Churning and salting
3	Cream standardization	8	Packing
4	Pasteurisation (89°C/38 sec)	9	Storage
5	Ferments adding	10	Shipment

✓ COMPOSITION

Ingredients	%	Country	Origin	Origin precision	Custom Code 4 digits	Allergens
Pasteurised cream	97,97	EU	Animal	Cows	04.01	Yes : milk and derivatives
Salt	2	France	Mineral	Guerande	25.01	
Lactic Starters (Lactococcus lactis, Leuconostoc)	0,03	USA, EU	Microbiology	-	21.02	Yes : milk and derivatives
Ingredients declaration						
Composition: Pasteurised milk cream, Salt from Guerande (2%), 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	2980	298	
	kcal	725	72	3,6
Fat* (g)		80	8	11
Satured FA* (g)		58	5,8	29
Trans FA (g)		2,2	0,2	/
Carbohydrates* (g)		0,5	0,1	0,0
Sugars* (g)		0,5	0,1	0,1
Fiber (g)		0,0	0,0	0,0
Proteins* (g)		0,7	0,1	0,1
Salt* (g)		2	0,2	3,3
Sodium (g)		0,8	0,1	3,3

* 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, 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	
---	--