



FICHE TECHNIQUE : COMBI DELAKTIS 200G ET 500G

Codes articles : 120200-121030

Service émetteur : qualité

Référence : CCD129
Création : 27/01/2009
Version : 10
Modification : 09/10/2018
Page : 1 sur 2

DESCRIPTION

DENOMINATION : PREPARATION ALIMENTAIRE

DESCRIPTION : Délicieuse préparation alimentaire fabriquée à partir de lait de vache et de matière grasse végétale. Ce produit pasteurisé à pâte tendre sans croûte est issu de la concentration du lait par ultrafiltration. Ce produit est conditionné en Tétrapack de 200g et 500g..

CRITERES BACTERIOLOGIQUES

Coliformes	≤ 10 UFC/g
<i>Staphylococcus aureus</i> à coagulase positive	≤ 10 UFC/g
<i>Salmonelles</i>	Absence/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence/25g

Conforme au règlement (CE) 2073/2005

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES

Matière grasse :	22% ± 1%
Extrait sec total :	38% ± 1%
Gras/Sec :	55%+
Humidité :	62% max
pH :	4,5-4,7
Sel :	2,5%

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Texture :	Légèrement crémeuse
Goût :	Acidulé, salé
Odeur :	Neutre
Couleur :	Blanche

CONDITIONNEMENT

REFERENCE	120200	121030
Poids net (kg)	12 x 0,500	24 x 0,200
Poids brut (kg)	6,3	5,03
Dimensions (mm) L*I*h	396 x 201 x 95	308 x 168 x 126
Colis/Palette	132	136
Colis/Couche	12	17
Couches/Palettes	11	8
Poids net palette (kg)	792	652,80
Poids brut palette (kg)	± 854	± 715
Dimensions palette (mm) L*I*h	1200 x 800 x 1195	1200 x 800 x 1158

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Ingrédients : Lait écrémé
Babeurre
Matière grasse végétale (huile de palme 22%)
Sel (2,5%)
Acidifiant : E575
Présure microbienne
Agent de glisse : E432
Correcteur d'acidité : E339 (ii)
Arôme naturel

- Absence : De corps étranger - d'ionisation - de nanoparticules- de colorant - de conservateur
- Antibiotiques : Conforme au règlement 37/2010
- OGM : Conforme aux règlements (CE) N°1829 et 1830/2003
- Radioactivité : Conforme au règlement (Euratom) N°2016/52
- Contaminants : Conforme au règlement (CE) N°1881/2006
- Pesticides : Conforme au règlement (CE) N°396/2005

Allergènes : laits et produits à base de lait

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G

Energie :	251 Kcal 1048 kJ
Matières grasses :	22g
■ Dont acides gras saturés :	11,20g
Glucides :	6g
■ Dont sucres :	3,5g
Protéines :	7,20g
Sel :	2,50g

CONSERVATION

DDM : 12 mois à compter de la date de production
Température de stockage : +2°C à +6°C
A conserver dans un endroit sec
Après ouverture, à conserver dans son emballage d'origine à +6°C max

INFORMATIONS GENERALES

Numéro d'agrément sanitaire : FR 61.096.001 CE Code douanier : 21 06 90 92
Usine certifiée : IFS N° : FQA 4000737 / Halal
Adresse : FLECHARD SAS -Laiterie du Pont Morin ZI La Chapelle d'Andaine 61140 RIVES D'ANDAIN
Contact : Tél : 02.33.30.36.37 Fax : 02.33.38.45.65 - Mail : contact@flechard.com - Site internet : www.flechard.com



TECHNICAL DATA SHEET : COMBI DELAKTIS 200G ET 500G

Items codes : 120200-121030

Service émetteur : qualité

Référence : CCD129
Création : 27/01/2009
Version : 10
Modification : 09/10/2018
Page : 2 sur 2

DESCRIPTION

LEGAL NAME : FOOD PREPARATION

DESCRIPTION : Delicious food preparation produced out of cow milk and vegetable fat. This product with no crust is pasteurized and is obtained by concentrating the milk using the ultrafiltration process. This product is packed in Tetrapack of 200g and 500g..

BACTERIOLOGICAL CRITERIA

Coliform	≤ 10 CFU/g
<i>Coagulase-positive Staphylococcus aureus</i>	≤ 10 CFU/g
<i>Salmonelles</i> :	Absence/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence/25g

Conforms to regulation (EC) N° 2073/2005

PHYSICAL AND CHEMICAL CRITERIA

Fat :	22% ± 1%
Dry matter :	38% ± 1%
Fat/Dry matter :	55%+
Moisture :	62% max
pH :	4,5-4,7
Salt :	2,5%

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Texture :	Creamy
Taste :	Slightly acid, salty
Smell :	Neutral
Color :	White

PACKAGING

Item code :	120200	121030
Net weight (kg)	12 x 0,500	24 x 0,200
Gross weight (kg)	6,3	5,03
Dimensions (mm) L*I*h	396 x 201 x 95	308 x 168 x 126
Units/Pallet	132	136
Units/Layer	12	17
Layers/Pallet	11	8
Net weight pallet (kg)	792	652,80
Gross weight pallet (kg)	± 854	± 715
Pallet dimensions (mm) L*I*h	1200 x 800 x 1195	1200 x 800 x 1158

PRODUCT CHARACTERISTICS

Ingredients : Skimmed cow's milk
Buttermilk
Vegetable fat (palm oil 22 %)
Salt (2,5%)
Acid : E575
Microbial rennet
Lubricants : E432
Acidity regulator : E339 (ii)
Natural flavour

- Absence of : Foreign body - ionisation
nanotechnologies - colouring - preservative
- Antibiotic : Conforms to regulation (EC) 37/2010
- GMO : Conforms to regulation (EC) N°1829 et 1830/2003
- Radioactivity : Conforms to regulation (Euratom) N°2016/52
- Contaminants : Conforms to regulation (EC) N°1881/2006
- Pesticides : Conforms to regulation (EC) N°396/2005

Allergens : Milk and milk based products

NUTRITIONAL FACTS FOR 100G

Energy :	251 Kcal 1048 kJ
Fats :	22g
■ Of which saturated fat :	11,20g
Carbohydrates :	6g
■ Of which sugar :	3,5g
Proteins :	7,20g
Salt :	2,50g

SHELF LIFE AND STORAGE CONDITION

Shelf life : 12 months from production date
Storage temperature : +2°C à +6°C
To be kept in a dry place
After opening, store in its original packaging to +6°C max

GENERAL INFORMATION

Health mark : FR 61.096.001 CE

Customs code : 21 06 90 92

Certification : IFS N° : FQA 4000737 / Halal

Adress : FLECHARD SAS -Laiterie du Pont Morin ZI La Chapelle d'Andaine 61140 RIVES D'ANDAINE

Contact : Tél : +33 (0)2.33.30.36.37 Fax : 02.33.38.45.65 - Mail : contact@flecharde.com - Website : www.flecharde.com