

Fiche technique



Crème d'Isigny AOP 35%MG

REF :	FT-0176
REV :	4
DATE :	27/05/2025

✓ GENERALITES

Description	Crème à 35% de matière grasse issue de lait collecté dans la zone d'appellation d'origine protégée "crème d'Isigny". Cette crème est maturée après pasteurisation.	
Adresse de l'entreprise de commercialisation	Adresse du site de production et conditionnement	Agrément sanitaire
Isigny Sainte-Mère, 2 Rue du Dr Boutrois, CS 10099, F - 14230 ISIGNY SUR MER	Isigny Sainte-Mère, 2 Rue du Dr Boutrois, CS 10099, F - 14230 ISIGNY SUR MER	FR 14 342 001 CE

✓ PROCESS DE FABRICATION

Etape	Description	Etape	Description
1	Réception du lait	5	Maturation
2	Ecrémage	6	Conditionnement
3	Standardisation de la crème	7	Stockage
4	Pasteurisation de la crème (89°C/38 sec)	8	Expédition

✓ COMPOSITION

Ingrédients	%	Pays d'origine	Origine	Précision origine	N° du tarif douanier 4 chiffres	Allergène à déclaration obligatoire
Lait de vache pasteurisé	99,98	France	Animale	Vache	04.01	Lait et dérivés
Ferments lactiques (Lactococcus lactis, Leuconostoc)	0,02	Pays Bas	Microbienne	-	21.02	Lait et dérivés

Ingrédients
Composition: Lait de vache pasteurisé, Ferments lactiques

✓ PARAMETRES PHYSICO-CHEMQUES

Paramètres	Unité	Mini	Maxi	
Acidité Dornic	°D	35	65	-
Matière grasse	%	35	-	-
pH		4,2	4,8	-
Aw		-	0,99	-

✓ BACTERIOLOGIE

Paramètres	Unité	Mini	Maxi	
Coliformes Totaux	UFC/g	-	10	-
Staphylocoques coagulase +	UFC/g	-	10	-
Levures - moisissures	UFC/g	-	100	-
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 30 g	% RNJ dans 30 g
Energie*			
	kJ	1382	415
	kcal	335	101
Matières grasses* (g)	35	11	15
AG saturés* (g)	25	7,5	38
AG trans (g)	1	0	/
Glucides* (g)	2,8	0,8	0,3
Dont sucres* (g)	2,8	0,8	0,9
Fibres (g)	0,0	0,0	0,0
Protéines* (g)	2,3	0,7	1,4
Sel* (g)	0,08	0,02	0,4
Sodium (g)	0,03	0,01	0,4

* Déclaration nutritionnelle obligatoire selon le règlement 1169/2011 (INCO)

✓ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Paramètres	Description
Odeur	Fine, fraîche, aromatique
Couleur	Ivoire
Texture	Ferme, onctueuse, fondante en bouche
Goût	Agréable, caractéristique

✓ 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	Traçabilité
1 lettre + 3 chiffres	Inscription au jet d'encre sur le couvercle	Désignation + N° de lot + DLC

✓ 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



Isigny PDO cream 35% FAT

REF :	FT-0176
VERS :	4
DATE :	27/05/2025

✓ GENERALS

Description	Cream with 35% fat content made from milk collected in the "Isigny cream" protected designation of origin area. This cream is matured after pasteurization.	
Commercialising company adress	Manufacturing and packing site adress	Health mark
Isigny Sainte-Mère, 2 Rue du Dr Boutrois, CS 10099, F - 14230 ISIGNY SUR MER	Isigny Sainte-Mère, 2 Rue du Dr Boutrois, CS 10099, F - 14230 ISIGNY SUR MER	FR 14 342 001 CE

✓ MANUFACTURING PROCESS

Step	Description	Step	Description
1	Milk reception	5	Maturation
2	Skimming	6	Packaging
3	Cream standardisation	7	Storage
4	Pasteurisation (89°C/38 s)	8	Shipment

✓ COMPOSITION

Ingredients	%	Country	Origin	Origin precision	Custom Code 4 digits	Allergens
Pasteurized cow's milk	99,98	France	Animal	Cows	04.01	Milk and derivatives
Lactic Starters (Lactococcus lactis, Leuconostoc)	0,02	Netherlands	Microbiology	-	21.02	Milk and derivatives

Ingredients

Composition: Pasteurized cow's milk, Lactic starters.

✓ CHEMICAL PARAMETERS

Parameters	Unit	Mini	Maxi	
Dornic acidity	°D	35	65	-
Fat	%	35	-	-
Ph		4,2	4,8	-
Aw		-	0,99	-

✓ BACTERIOLOGICAL PARAMETERS

Parameters	Unit	Mini	Maxi	
Total Coliforms	CFU/g	-	10	-
Staphylococcus coagulase +	CFU/g	-	10	-
Mould - Yeast	CFU/g	-	100	-
Salmonella spp	25g	No detected		-
Listeria monocytogenes	25g	No detected		-

✓ NUTRITIONAL DATAS (Reference intake of an average adult 8400Kj/ 2000Kcal)

Parameters		/ 100 g	/ Portion 30 g	% RNJ in 30 g
Energy*	kj kcal	1382	415	
		335	101	5
Fat* (g)		35	11	15
Satured FA* (g)		25	7,5	38
Trans FA (g)		1	0	/
Carbohydrates* (g)		2,8	0,8	0,3
Sugars* (g)		2,8	0,8	0,9
Fiber (g)		0,0	0,0	0,0
Proteins* (g)		2,3	0,7	1,4
Salt* (g)		0,08	0,02	0,4
Sodium (g)		0,03	0,01	0,4

* Mandatory nutrition declaration according to the regulation n° 1169/2011

✓ ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC

Parameters	Description
Smell	Delicate, frank, aromatic
Colour	Ivozy
Texture	Ferm, smooth, melting in mouth
Taste	Pleasant, characteristic

✓ 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	Ink printing on the top	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