

**✓ GENERALITES**

| Désignation                                                                             | Beurre AOP demi sel                                                                                                                                                                     | N° Fiche           | Vers | Date       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------|------------|
| Description                                                                             | Beurre issu de crème de lait collecté dans la zone d'appellation d'origine protégée Isigny sur Mer. La crème est maturée avant barattage au butyrateur. Du sel fin est ajouté au beurre | 504                | K    | 19/07/2019 |
| Lieu de production et de conditionnement                                                |                                                                                                                                                                                         | Agrément sanitaire |      |            |
| Coopérative Isigny Sainte Mère<br>2, rue du Docteur Boutois<br>F - 14230 ISIGNY SUR MER |                                                                                                                                                                                         | FR 14.342.001 CE   |      |            |

**✓ PROCESS DE FABRICATION**

| Etape | Description                    | Etape | Description         |
|-------|--------------------------------|-------|---------------------|
| 1     | Réception du lait              | 8     | Barattage et salage |
| 2     | Ecrémage                       | 9     | Stockage silo       |
| 3     | Standardisation de la crème    | 10    | Conditionnement     |
| 4     | Pasteurisation (89°C / 30 sec) | 11    | Palettisation       |
| 5     | Introduction des ferments      | 12    | Stockage            |
| 6     | Maturation                     | 13    | Expédition          |
| 7     | Mesure de l'acidité            |       |                     |

**✓ COMPOSITION**

| Ingrédients                                                                | %     | Pays d'origine            | Origine       | Allergène            |
|----------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------------|---------------|----------------------|
| Crème provenant du lait de vache pasteurisé (contenant lactose et caséine) | 97,97 | France Zone d'appellation | Bovine        | Oui : catégorie Lait |
| Sel fin                                                                    | 2     | France                    | Minérale      | Non                  |
| Ferments lactiques (lactococcus lactis, leuconostoc)                       | 0,03  | France, Danemark, USA     | Bactériologie | Non                  |

**✓ PARAMETRES PHYSICO-CHIMIQUES**

| Paramètres     | Unité | Mini | Maxi |
|----------------|-------|------|------|
| Matière Grasse | %     | 80   | -    |
| Humidité       | %     | -    | 16   |
| Aw             |       |      | 0,89 |
| pH             | -     |      | 6    |

**✓ BACTERIOLOGIE**

| Paramètres             | Unité      | Mini | Maxi |
|------------------------|------------|------|------|
| Coliformes 30°C        | UFC / g    | -    | 100  |
| Levures - moisissures  | UFC / g    | -    | 100  |
| Listeria monocytogenes | Abs / 25 g |      | Abs  |

**✓ ANALYSES NUTRITIONNELLES** (sur la base de 2000Kcal)

| Paramètres            | / 100 g  | / Portion de 10 g | % RNJ dans 10 g |
|-----------------------|----------|-------------------|-----------------|
| Energie* kJ           | 2 980,40 | 298,04            |                 |
| kcal                  | 724,80   | 72,48             | 3,7             |
| Protéines* (g)        | 0,70     | 0,07              | 0,0             |
| Glucides* (g)         | 0,50     | 0,05              | 0,0             |
| Dont sucres (g)       | 0,50     | 0,05              | 0,0             |
| Matières grasses* (g) | 80,00    | 8,00              | 11,4            |
| AG saturés* (g)       | 57,60    | 5,76              | 28,8            |
| AG trans (g)          | 2,16     | 0,22              | /               |
| Fibres (g)            | 0,00     | 0,00              | /               |
| Sodium (g)            | 0,80     | 0,08              |                 |
| Sel* (g)              | 2,00     | 0,20              | 3,3             |

\* Déclaration nutritionnelle obligatoire selon 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                                                                          |                                         |
| OGM                                                                                    | Aucun OGM incorporé                     |
| Ionisation                                                                             | Indemne de toute ionisation             |
| Convient au régime végétarien                                                          | Oui                                     |
| Convient au régime végétalien                                                          | Non                                     |

**✓ DEFINITION DU LOT ET TRACABILITE**

| Lot                                                                            | Identification               | Traçabilité                    |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|--------------------------------|
| Code 3 caractères correspondant au jour de fabrication + N° tank de maturation | Inscription sur chaque unité | Désignation + N° de lot + DLUO |

**✓ STOCKAGE ET CONSERVATION**

| Avant ouverture    | Après ouverture                                      |
|--------------------|------------------------------------------------------|
| Entre +2°C et +6°C | Bien refermer après ouverture. Consommer rapidement. |

Coopérative certifiée assurance qualité ISO 9001, ISO 14001, Agri-confiance, BRC et IFS.

## ✓ GENERALS

|                                                                                         |                                                                                                               |                  |      |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------|------------|
| Product name                                                                            | <b>Salted Butter PDO</b>                                                                                      | N° Sheet         | Vers | Date       |
| Description                                                                             | Butter made of cream collected in the PDO "Isigny Sur Mer" area. Cream is matured before continuous churning. | 504              | K    | 19/07/2019 |
| Production and packing site                                                             |                                                                                                               | Health mark      |      |            |
| Coopérative Isigny Sainte Mère<br>2, rue du Docteur Boutois<br>F - 14230 ISIGNY SUR MER |                                                                                                               | FR 14.342.001 CE |      |            |

## ✓ MANUFACTURING PROCESS

| Step | Description                     | Step | Description          |
|------|---------------------------------|------|----------------------|
| 1    | Milk reception                  | 8    | Churning and salting |
| 2    | Skimming                        | 9    | Storage              |
| 3    | Cream standardization           | 10   | Packing              |
| 4    | Pasteurization ( 89°C / 30 sec) | 11   | Palettisation        |
| 5    | Ferments adding                 | 12   | Storage              |
| 6    | Maturation                      | 13   | Shipment             |
| 7    | Measure of acidity              |      |                      |

## ✓ COMPOSITION

| Ingredients                                                          | %     | Country              | Origin        | Allergens           |
|----------------------------------------------------------------------|-------|----------------------|---------------|---------------------|
| Cream coming from Pasteurised Cow Milk (contains lactose and casein) | 97,97 | France PDO area      | Animal : cows | Yes : milk category |
| Salt                                                                 | 2     | France               | Mineral       | No                  |
| Lactic starters (Lactococcus lactis, Leuconostoc)                    | 0,03  | France, Denmark, USA | Bacteriology  | No                  |

## ✓ CHEMICAL PARAMETERS

| Parameters | Unit | Mini | Maxi |
|------------|------|------|------|
| Fat        | %    | 80   | -    |
| Moisture   | %    | -    | 16   |
| Aw         |      |      | 0,89 |
| pH         |      |      | 6    |

## ✓ BACTERIOLOGICAL PARAMETERS

| Parameters             | Unit       | Mini | Maxi |
|------------------------|------------|------|------|
| Coliforms 30°C         | CFU / g    | -    | 100  |
| Yeasts and moulds      | CFU / g    | -    | 100  |
| Listeria monocytogenes | Abs / 25 g |      | Abs  |

## ✓ NUTRITIONAL DATAS (Based on 2000Kcal)

| Parameters         | / 100 g  | / Portion 10 g | % RNJ in 10 g |
|--------------------|----------|----------------|---------------|
| Energy* kj         | 2 980,40 | 298,04         |               |
| kcal               | 724,80   | 72,48          | 3,7           |
| Proteins* (g)      | 0,70     | 0,07           | 0,0           |
| Carbohydrates* (g) | 0,50     | 0,05           | 0,0           |
| Sugars* (g)        | 0,50     | 0,05           | 0,0           |
| Fat* (g)           | 80,00    | 8,00           | 11,4          |
| Saturated FA* (g)  | 57,60    | 5,76           | 28,8          |
| Trans FA (g)       | 2,16     | 0,22           | /             |
| Fiber (g)          | 0,00     | 0,00           | /             |
| Sodium (g)         | 0,80     | 0,08           |               |
| Salt* (g)          | 2,00     | 0,20           | 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    | Firm, easily spreadable, smelting in mouth       |
| Taste      | Pur, caracistic,salted                           |

## ✓ CONTAMINANTS

| Nature                                                                        |                             |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Plant products : organochlorines, organophosphates, 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               |
| Vegetarian Diet                                                               | Yes                         |
| Vegan Diet                                                                    | No                          |

## ✓ BATCH DEFINITION - TRACEABILITY

| Batch                                                                       | Identification | Traceability                              |
|-----------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------------------------------|
| 3 characters code corresponding to the production date + Maturation tank N° | On each unit   | Product name + batch number + use by date |

## ✓ STORAGE AND CONSERVATION

| Before opening        | After opening                             |
|-----------------------|-------------------------------------------|
| Between +2°C and +6°C | Fully close the packing, to be use fastly |

Cooperative certified quality assurance ISO 9001, ISO 14001, Agri-confiance, BRC and IFS.