

| Fiche technique                                                                   |                   |        |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------|------------|
|  | Beurre de Tourage | REF :  | FT-0284    |
|                                                                                   |                   | REV :  | 2          |
|                                                                                   |                   | DATE : | 17/03/2023 |

#### ✓ GENERALITES

| Description                                                                              | Beurre issu de crème de lait : Le beurre est texturé afin de répondre aux exigences des professionnels en matière de feuilletage |  |                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------|
| Adresse de l'entreprise de commercialisation                                             | Adresse du site de production et conditionnement                                                                                 |  | Agrément sanitaire |
| Coopérative Isigny Sainte-Mère, 2 Rue du Dr Boutrois, CS 10099, F - 14230 ISIGNY SUR MER | Coopérative 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                        | 6     | Barattage       |
| 2     | Ecrémage                                 | 7     | Texturation     |
| 3     | Standardisation de la crème              | 8     | Conditionnement |
| 4     | Pasteurisation de la crème (89°C/38 sec) | 9     | Stockage        |
| 5     | Ensemencement - Maturation               | 10    | Expédition      |

#### ✓ COMPOSITION

| Ingrédients                                          | %     | Pays d'origine | Origine     | Précision origine | N° du tarif douanier 4 chiffres | Allergène à déclaration obligatoire |
|------------------------------------------------------|-------|----------------|-------------|-------------------|---------------------------------|-------------------------------------|
| Crème                                                | 99,97 | UE             | Animale     | Vache             | 04.01                           | Oui: Lait et dérivés                |
| Ferments lactiques (Lactococcus lactis, Leuconostoc) | 0,03  | USA, UE        | Microbienne | -                 | 21.02                           | Oui: Lait et dérivés                |

| Ingrédients                                               |
|-----------------------------------------------------------|
| Composition: Crème de lait pasteurisé, Ferments lactiques |

#### ✓ PARAMETRES PHYSICO-CHIMIQUES

| Paramètres     | Unité | Mini | Maxi |
|----------------|-------|------|------|
| Matière grasse | %     | 82   | -    |
| Humidité       | %     | -    | 16   |
| Non gras       | %     | -    | 2    |
| pH             |       | 4,5  | 6    |
| Aw             |       | -    | 0,77 |

#### ✓ 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   | 3054    | 305               |                 |
|                       | kcal | 743     | 74                | 3,7             |
| Matières grasses* (g) |      | 82      | 8,2               | 12              |
| AG saturés* (g)       |      | 59      | 5,9               | 30              |
| AG trans (g)          |      | 2,2     | 0,2               | /               |
| Glucides* (g)         |      | 0,5     | 0,1               | 0,02            |
| Dont sucres* (g)      |      | 0,5     | 0,1               | 0,06            |
| Fibres (g)            |      | 0,0     | 0,0               | 0,00            |
| Protéines* (g)        |      | 0,7     | 0,1               | 0,14            |
| Sel* (g)              |      | 0,08    | 0,008             | 0,13            |
| Sodium (g)            |      | 0,03    | 0,003             | 0,13            |

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

#### ✓ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

| Paramètres | Description                          |
|------------|--------------------------------------|
| Odeur      | Fine, fraîche, aromatique            |
| Couleur    | Homogène, ivoire à jaune bouton d'or |
| Texture    | Ferme                                |
| Goût       | Franc, 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         | Tracabilité                   |
|-----------------------|------------------------------|-------------------------------|
| 1 lettre + 3 chiffres | Inscription 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                                                                     |                    |        |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------|------------|
|  | Puff Pastry Butter |        | REF :      |
|                                                                                   |                    |        | FT-0284    |
|                                                                                   |                    |        | VERS :     |
|                                                                                   |                    | DATE : | 2          |
|                                                                                   |                    |        | 17/03/2023 |

#### ✓ GENERALS

| Description                                                                             | Butter made of cream. Our puff pastry butter is especially produced for bakeries needing an improved texture for professional bakers. |  |                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------------|
| Commercialising company adress                                                          | Manufacturing and packing site adress                                                                                                 |  | Health mark      |
| Coopérative Isigny Sainte-Mère, 2 Rue du Dr Boutois, CS 10099, F - 14230 ISIGNY SUR MER | Coopérative 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    | Churning    |
| 2    | Skimming                     | 7    | Texturation |
| 3    | Cream standardization        | 8    | Packing     |
| 4    | Pasteurisation (89°C/38 sec) | 9    | Storage     |
| 5    | Ferment adding - Maturation  | 10   | Shipment    |

#### ✓ COMPOSITION

| Ingredients                                       | %     | Country | Origin       | Origin precision | Custom Code 4 digits | Allergens                 |
|---------------------------------------------------|-------|---------|--------------|------------------|----------------------|---------------------------|
| Cream                                             | 99,97 | EU      | Animal       | Cows             | 04.01                | Yes: milk and derivatives |
| Lactic Starters (Lactococcus lactis, Leuconostoc) | 0,03  | USA, EU | Microbiology | -                | 21.02                | Yes: milk and derivatives |

#### Ingredients

Composition: Pasteurised milk cream, Lactic starters.

#### ✓ CHEMICAL PARAMETERS

| Parameters | Unit | Mini | Maxi |
|------------|------|------|------|
| Fat        | %    | 82   | -    |
| Moisture   | %    | -    | 16   |
| No fat     | %    | -    | 2    |
| pH         |      | 4,5  | 6    |
| Aw         |      | -    | 0,77 |

#### ✓ 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*<br>kj<br>kcal | 3054<br>743 | 305<br>74      | 3,7           |
| Fat* (g)              | 82          | 8,2            | 12            |
| Saturated FA* (g)     | 59          | 5,9            | 30            |
| Trans FA (g)          | 2,2         | 0,2            | /             |
| Carbohydrates* (g)    | 0,5         | 0,1            | 0,02          |
| Sugars* (g)           | 0,5         | 0,1            | 0,06          |
| Fiber (g)             | 0,0         | 0,0            | 0,00          |
| Proteins* (g)         | 0,7         | 0,1            | 0,14          |
| Salt* (g)             | 0,08        | 0,008          | 0,13          |
| Sodium (g)            | 0,03        | 0,003          | 0,13          |

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

#### ✓ ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC

| Parameters | Description                        |
|------------|------------------------------------|
| Smell      | Delicate, fresh, aromatic          |
| Colour     | Homogeneous, ivory to frank yellow |
| Texture    | Ferm                               |
| Taste      | Pur, 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 | 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 |  |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|