

Fiche d'Enregistrement		REF :	FE-0779-Fr
Trame Fiche Technique		REV :	1
		DATE :	17/03/2021

FICHE TECHNIQUE

Désignation	Camembert pasteurisé	N° Fiche	Vers	Date
Description	Camembert au lait de vache pasteurisé	402	L	17/12/2021
Adresse de l'entreprise de commercialisation		Adresse du site de production et conditionnement		Agrément sanitaire
Coopérative Isigny Sainte Mère 2, Rue du Docteur Boutois CS 10099 F - 14230 ISIGNY SUR MER				FR 14.342.001 CE

✓ PROCESS DE FABRICATION

Etape	Description	Etape	Description
1	Réception du lait	8	Démoulage
2	Standardisation	9	Salage
3	Pasteurisation	10	Ressuyage
4	Maturation	11	Mise en haloir
5	Coagulation	12	Emballage
6	Moulage	13	Affinage en cave
7	Egouttage	14	Expédition

✓ COMPOSITION

Ingrédients	%	Pays d'origine	Origine	Précision origine	N° du tarif douanier 4 chiffres	Allergènes
Lait de vache pasteurisé	96,89	France	Animale	Vache	04.01	Oui: Lait et dérivés
Sel	1,5	France	Minérale	-	25.01	-
Ferments	1,57	USA - Europe	Microbienne	-	21.02	Oui: Lait et dérivés
Présure	0,03	France	Animale	-	35.07	-
Chlorure de calcium	Auxiliaire technologique	France	Minérale	-	-	-

Ingrédients

Composition: Lait de vache pasteurisé, Sel, Ferments lactiques, Présure animale, Chlorure de calcium

✓ PARAMETRES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Unité	Mini	Maxi
Extrait sec	%	44	50
Gras/sec	%	45	49
Taux de sel	%	1,3	2,1

✓ BACTERIOLOGIE

Paramètres	Unité	Mini	Maxi
E.coli	UFC/g	100	1 000
Staphylococcus coagulase +	UFC/g	100	1 000
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 kcal	1180 284	354 85	4,3
Matières grasses* (g)	22	7	9,4
AG saturés* (g)	16	4,9	25
AG trans (g)	0,5	0,2	
Glucides* (g)	0,5	0,2	0,1
Dont sucres* (g)	0,5	0,2	0,2
Fibres (g)	0,0	0,0	0,0
Protéines* (g)	21	6,3	13
Sel* (g)	1,5	0,5	7,5

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

✓ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Paramètres	Description
Odeur	Fine et fruitée
Couleur	Ivoire, recouvert de moisissures superficielles blanches et éventuellement de taches rouges
Texture	Souple et onctueuse
Goût	Légèrement 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
Convient au régime végétarien	Non
Convient au régime végétalien	Non
Halal	Non
Casher	Non

✓ DEFINITION DU LOT ET TRACABILITE

Définition du lot	Emplacement marquage	Traçabilité
1 lettre + 3 chiffres	Inscription au jet d'encre sous la boîte	Désignation du n° de lot + DLC

✓ STOCKAGE ET CONSERVATION

Température avant ouverture	Température après ouverture	Délais après ouverture
Entre +2°C et +6°C	Entre +2°C et +6°C	A consommer jusqu'à DDM

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

Validation Responsable Qualité Produit Frais	
--	--

SPECIFICATION

Product name	Pasteurised camembert	N° Sheet	Vers	Date
Description	Camembert (soft ripened cheese) made from pasteurized cow's milk	402	L	17/12/2021
Commercialising company adress		Manufacturing and packing site adress		Health mark
Coopérative Isigny Sainte Mère 2, rue du Docteur Boutrois CS 10099 F - 14230 ISIGNY SUR MER				FR 14.342.001 CE

MANUFACTURING PROCESS

Step	Description	Step	Description
1	Milk reception	8	Mould release
2	Standardisation	9	Salting
3	Pasteurisation	10	Draining
4	Maturation	11	Ripening room
5	curdling	12	Packing
6	Moulding	13	Cheese ageing
7	Draining	14	Shipment

COMPOSITION

Ingredients	%	Country	Origin	Origin precision	Custom Code 4 digits	Allergens
Pasteurised cow's milk	96,89	France	Animal	Cows	04.01	Yes: milk and derivates
Salt	1,5	France	Mineral	-	25.01	-
Starters	1,57	USA - EU	Microbiology	-	21.02	Yes: milk and derivates
Rennet	0,03	France	Animal	-	35.07	-
Calcium chloride	Aid processing	France	Mineral	-	-	-

Ingredients

Composition: Pasteurised cow milk, Salt, Lactic starters, Animal rennet, Calcium chloride

CHEMICAL PARAMETERS

Parameters	Unit	Mini	Maxi	
Dry matter	%	44	50	-
Fat in dry matter	%	45	49	-
Salt	%	1,3	2,1	-

BACTERIOLOGICAL PARAMETERS

Parameters	Unit	Mini	Maxi	
E. coli	CFU/g	100	1 000	-
Staphylococcus coagulase +	CFU/g	100	1 000	-
Salmonella spp	25g	Not detected		-
Listeria monocytogenes	25g	Not detected		-

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

Parameters		/ 100 g	/ Portion 30 g	% RNJ in 30 g
Energy*	kJ	1180	354	
	kcal	284	85	4,3
Fat* (g)		22	7	9,4
Saturated FA* (g)		16	4,9	25
Trans FA (g)		0,5	0,2	/
Carbohydrates* (g)		0,5	0,2	0,1
Sugars* (g)		0,5	0,2	0,2
Fiber (g)		0,0	0,0	0,0
Proteins* (g)		21	6,3	13
Salt* (g)		1,5	0,5	7,5

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

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC

Parameters	Description
Smell	Fine and fruity
Colour	Ivory, covered with superficial white mould and possibly red patches
Texture	Soft and creamy
Taste	Slightly salty

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
Vegetarian Diet	No
Vegan Diet	No
Halal	No
Casher	No

BATCH DEFINITION - TRACEABILITY

Batch definition	Identification	Traceability
1 letter + 3 figures	Inkjet inscription under the box	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 until BBD

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

Validation Fresh Products Quality Manager	
---	--