

✓ GENERALITES

Désignation	Spécialité laitière au fromage blanc	N° Fiche	Vers	Date
Description	Spécialité laitière fabriquée à partir de fromage frais lissé préparé à partir de lait entier pasteurisé, ayant subi une fermentation exclusivement lactique	1421	E	02/04/2020
Lieu de production et de conditionnement	Agrément sanitaire			
	Coopérative Isigny Sainte Mère Rue de la coopérative F - 50480 CHEF DU PONT		FR 50.127.001 CE	

✓ PROCESS DE FABRICATION

Etape	Description	Etape	Description
1	Réception du lait	7	Mélange
2	Ecrémage	8	Homogénéisation
3	Pasteurisation	9	Pasteurisation
4	Maturation	10	Conditionnement
5	Thermisation	11	Stockage 4°C
6	Ultrafiltration	12	Expédition

✓ COMPOSITION

Ingrédients	Pays d'origine	Allergène à déclaration obligatoire
Lait de vache pasteurisé	France	Lait et dérivés
Pectine	Allemagne	
Acide lactique	Royaume Uni / Hollande	Lait et dérivés
Ferments	Pays bas	Lait et dérivés

✓ PARAMETRES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Unité	Mini	Maxi	
Extrait sec	%	21,00	23,00	-
Matières grasses	%	8,00	9,50	-
Aw		0,96	0,99	-
pH		4,20	4,50	-

✓ BACTERIOLOGIE

Paramètres	Unité	Mini	Maxi	
Coliformes	UFC/g	< 10	-	-
Levures	UFC/g	< 50	-	-
Moisissures	UFC/g	< 50	-	-
Staphylococcus aureus	UFC/g	< 10	<100	-
Salmonella spp	25g	-	Absence / 25 g	-
Listeria monocytogenes	25g	-	Absence / 25 g	-

✓ ANALYSES NUTRITIONNELLES (Apport de référence pour 1 adulte type basé sur 8400Kj/ 2000Kcal)

Paramètres	/ 100 g	/ Portion 30 g	% RNJ* in 30 g
Energie* kj kcal	555,40 133,30	166,62 39,99	
Protéines* (g)	7,90	2,37	4,70
Glucides* (g)	5,40	1,62	0,60
Dont sucres* (g)	5,40	1,62	1,80
Matières grasses* (g)	8,90	2,67	3,80
AG saturés* (g)	5,90	1,77	8,90
AG trans (g)	0,06	0,02	0,00
Fibres (g)	0,00	0,00	0,00
Sodium (g)	0,04	0,01	0,60
Sel* (g)	0,11	0,03	0,60

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

✓ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Paramètres	Description
Odeur	Agréable
Couleur	Blanc
Texture	Lissée sans grain
Goût	Légèrement acide

✓ 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
Quantième du jour de fabrication + n° de tank	Inscription jet d'encre	Dénomination du produit + n° de lot + DLC

✓ STOCKAGE ET CONSERVATION

Avant ouverture	Après ouverture
Stockage à une température inférieure à 6°C	Consommer rapidement après ouverture

Validation	Responsable Qualité Produit Frais	Direction commerciale

✓ GENERALS

Product name	Spécialité laitière au fromage blanc	N° Sheet	Vers	Date
Description	Smooth "fromage frais" made from pasteurised milk which has had an exclusively lactic fermentation	1421	E	02/04/2020
Production and packing site		Health mark		
Coopérative Isigny Sainte Mère Rue de la coopérative F - 50480 CHEF DU PONT		FR 50.127.001 CE		

✓ MANUFACTURING PROCESS

Step	Description	Step	Description
1	Milk reception	7	Mixture
2	Skimming	8	Homogenization
3	Pasteurization / Standardization	9	Pasteurisation
4	Maturation	10	Packing
5	Thermization	11	Storage at 4°C
6	Ultrafiltration	12	Dispatch

✓ COMPOSITION

Ingrédients	%	Country	Allergens
Pasteurised cow's milk	99,08	France	Milk and derivatives
Pectin	0,5	Germany	
Concentrate Lactic acid	0,4	United Kingdom/ Holland	Milk and derivatives
Starters	0,02	Netherlands	Milk and derivatives

✓ CHEMICAL PARAMETERS

Parameters	Unit	Mini	Maxi	
Dry matter	%	21,00	23,00	-
Fat	%	8,00	9,50	-
Aw		0,96	0,99	-
pH		4,20	4,50	-

✓ BACTERIOLOGICAL PARAMETERS

Parameters	Unit	Mini	Maxi	
Enterobacteria	CFU/g	<10		-
Yeast	CFU/g	< 50		-
Mould	CFU/g	< 50		-
Staphylococcus aureus	CFU/g	< 10	<100	-
Salmonella spp	25g	-	Abs / 25 g	-
Listeria monocytogenes	25g	-	Abs / 25 g	-

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

Parameters	/ 100 g	/ Portion 30 g	% RNJ* in 30 g
Energy* kj kcal	555,40 133,30	166,62 39,99	2,00
Proteins* (g)	7,90	2,37	4,70
Carbohydrates* (g)	5,40	1,62	0,60
Sugars* (g)	5,40	1,62	1,80
Fat* (g)	8,90	2,67	3,80
Saturated FA* (g)	5,90	1,77	8,90
Trans FA (g)	0,06	0,02	0,00
Fiber (g)	0,00	0,00	0,00
Sodium (g)	0,04	0,01	0,60
Salt* (g)	0,11	0,03	0,60

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

✓ ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC

Paramètres	Description
Smell	Pleasant
Colour	White colour
Texture	Smooth, without grain
Taste	Slightly acid

✓ 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	Yes
Vegan Diet	No

✓ BATCH DEFINITION - TRACEABILITY

Batch	Identification	Traceability
Day + n° of maturation tank	Ink jet writing on the lid	Name + batch number and/or use by date

✓ STORAGE AND CONSERVATION

Before opening	After opening
2 - 6°C, until use by date	Keep between 2 - 6°C and consume quickly

Validation	Fresh Products Quality Manager	Sales Manager