

**✓ GENERALITES**

Désignation	<b>Crème à la vanille de Madagascar</b>	N° Fiche	Vers	Date
Description	Crème de lait sous pression sucrée, vanillée, stérilisée UHT	300010 b	I	12/09/2018
Adresse de l'entreprise de commercialisation		Adresse du site de production		Agrement sanitaire du site de production
Coopérative Isigny Sainte Mère 2, rue du Docteur Boutrols F - 14230 ISIGNY SUR MER		INCOPACK N.V. SIEMENSLAAN 21 B-3850 DILSEN-STOKKEM		BE C0368 EG

**✓ PROCESS DE FABRICATION**

Etape	Description	Etape	Description
1	Réception de la crème	6	Stockage
2	Ajout des ingrédients	7	Expédition
3	Stérilisation UHT	8	
4	Homogénéisation	9	
5	Conditionnement stérile	10	

**✓ COMPOSITION**

Ingrédients	%	Pays d'origine	Origine	Allergène à déclaration obligatoire
Crème de lait	91.44	Union Européenne	Animale	Oui lait
Sucre	8	Union Européenne	Végétale	Non
Emulsifiants E 471	0.3	Union Européenne	Végétale	Non
Extrait naturel de vanille	0.11	Madagascar	Végétale	Non
Arôme naturel de vanille	0.11	Madagascar	Végétale	Non
Stabilisant E 407	0.04	Union Européenne	Végétale	Non

**✓ PARAMETRES PHYSICO-CHEMIQUES**

Paramètres	Unité	Mini	Maxi
Extrait sec	%	41.5	43.5
Matière grasse	%	28.5	29.5
pH	NA	6.5	6.8
Taux de foisonnement	NA	3.5	4.5
Non expulsable	%	-	7

**✓ BACTERIOLOGIE**

Paramètres	Unité	Mini	Maxi
Stérilité	Conforme		

**✓ ANALYSES NUTRITIONNELLES**

Paramètres	/ 100 g	/ Portion de 14 g	% RNJ* par portion
Energie	kJ	1 311	184
	kcal	313	44
Protéines (g)	2.1	0.3	0.6
Glucides (g)		11	1.5
	Dont sucres (g)	11	1.5
Matières grasses (g)		29	4.1
	AG saturés (g)	21	2.8
Sel (g)	0.07	0.01	0.16
Sodium (g)	0.03	0.00	0.18

\* sur la base de 2 000 kcal (Recommandations CFA - ANR, mai 2007)

**✓ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Paramètres	Description
Odeur	Lactique, sucrée, vanillée
Couleur	Blanc légèrement ivoire
Texture	Aérée, ferme
Goût	Lactique, sucrée, vanillée

**✓ CONTAMINANTS**

Nature	
Produits phytosanitaires : organochlorés, organophosphorés, carbamates, pyrèthrinocides	Conforme à la réglementation européenne
Résidus médicamenteux	
Dioxines ( OMS - PCDD / F- TEQ, OMS - PCDD / F- PCB TEQ)	
Radioactivité (Cs 137, Sr 90)	
Métaux lourds (As, Cd, Hg, Pb)	
Aflatoxine M1	
OGM	
Ionisation	Indemne de toute ionisation
Convient au régime végétarien	Oui

**✓ DEFINITION DU LOT ET TRACABILITE**

Lot	Tracabilité
Batch de crème identifié par un numéro	Date de production + Date d'expiration + N° de lot,

**✓ STOCKAGE ET CONSERVATION**

Avant ouverture	Après ouverture
Conserver entre +4°C et +24°C	Conserver à +4°C. Bien nettoyer le diffuseur à l'eau chaude et au savon.

Validation

	Responsable Qualité Produits Frais	Direction Commercial
--	------------------------------------	----------------------

✓ **GENERALS**

Product name	Madagascar Vanilla cream	N° Sheet	Vers	Date
Description	Dairy sweetened vanilla whipped cream under pressure	300010 b	I	12/09/2018
Selling company address	Production site address	Production site health mark		
Coopérative Isigny Sainte Mère 2 rue du Docteur Boutois F - 14230 ISIGNY SUR MER	INCOPACK N.V. SIEMENSLAAN 21 B-3550 DILSEN-STOKKEM	BE CO368 EG		

✓ **MANUFACTURING PROCESS**

Step	Description	Step	Description
1	Cream reception	6	Storage
2	Ingredients adding	7	Shipment
3	Sterilization (137°C / 5 s)	8	
4	Homogenization	9	
5	Packing	10	

✓ **COMPOSITION**

Ingredients	%	Country	Origin	Allergens
Dairy milk	91.44	European Union	Animale	Yes : milk
Sugar	8	European Union	Vegetable	No
Emulsifier E 471	0.3	European Union	Vegetable	No
Natural vanilla extract	0.11	Madagascar	Vegetable	No
Natural vanilla flavourings	0.11	Madagascar	Vegetable	No
Stabiliser E 407	0.04	European Union	Vegetable	No

✓ **CHEMICAL PARAMETERS**

Parameters	Unit	Min	Max
Dry content	%	41.5	43.5
Fat	%	28.5	29.5
pH	NA	6.5	6.8
Expansion rate	NA	3.5	4.5
Non restitution	%	-	7

✓ **BACTERIOLOGICAL PARAMETERS**

Parameters	Unit	Min	Max
Stenility	Conform		

✓ **NUTRITIONAL DATAS**

Parameter		/ 100 g	/ Portion 14 g	% RNJ* in portion
Energy	kJ	1 311	184	2.2
	kcal	313	44	2.2
Proteins (g)		2.1	0.3	0.6
Carbohydrates (g)		11	1.5	0.6
Sugars (g)		11	1.5	1.7
Fat (g)		29	4.1	5.8
Saturated FA (g)		21	2.8	14.0
Salt (g)		0.07	0.01	0.16
Sodium (mg)		0.03	0.00	0.18

\* Based on 2 000 kcal (According to CMAI ANA - may 2007)

✓ **ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC**

Parameters	Description
Smell	Lactic, sweetened, vanilla
Colour	White, lighty ivory
Texture	Firm
Taste	Lactic, sweetened, vanilla

✓ **CONTAMINANTS**

Nature	
Plant products - organochlorines, organophosphates, carbamates, pyrethroids	Complies with EC regulation
Drug residues	
Dioxins	
Radioactivity (Cs 137, Sr 90)	
Heavy metals (As, Cd, Hg, Pb)	
Aflatoxin M1	
GMO	
Ionisation	No ionisation
Vegetarian Diet	Yes

✓ **BATCH DEFINITION - TRACEABILITY**

Batch	Traceability
Cream batch identified by a number	Production date + Expiry date + batch number

✓ **STORAGE AND CONSERVATION**

Before opening	After opening
Storage between +4°C and + 24°C	Storage +4°C. Clean with hot water and soap the sprinkler.

Approval :

	Commercial Director
---	---------------------