

**✓ GENERALITES**

Désignation	<b>Fromage frais 0% humide</b>	N° Fiche	Vers	Date
Description	Fromage frais lissé préparé à partir de lait écrémé pasteurisé, ayant subi une fermentation exclusivement lactique	1401	F	28/02/2014
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	6	Ultrafiltration
2	Ecrémage	7	Conditionnement
3	Pasteurisation	8	Stockage 4°C
4	Maturation	9	Expédition
5	Thermisation	10	

**✓ COMPOSITION**

Ingrédients	%	Pays d'origine	Allergène à déclaration obligatoire
Lait de vache pasteurisé	99,98	France	Oui : Lait et dérivés
Ferments (lactococcus, leuconostoc)	0,02	Pays Bas	non

**✓ PARAMETRES PHYSICO-CHIMIQUES**

Paramètres	Unité	Mini	Maxi	
Extrait sec	%	12	14	-
Gras sur sec	%	0		-
Matière grasse	%	0		-
Aw		0,96	1	-

**✓ BACTERIOLOGIE**

Paramètres	Unité	Mini	Maxi	
Entérobactéries	UFC/g	< 10		-
Levures	UFC/g	< 10		-
Moisissures	UFC/g	< 10		-
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	211,10	63,33	
	49,70	14,91	0,7
Protéines* (g)	8,00	2,40	4,8
Glucides* (g)	4,20	1,26	0,5
		1,26	1,4
Dont sucres* (g)	4,20		
Matières grasses* (g)	0,10	0,03	0,0
AG saturés (g)	0,07	0,02	0,1
AG trans (g)	0,03	0,01	0,0
Fibres (g)	0,00	0,00	0,0
Sodium (g)	0,03	0,01	0,4
Sel* (g)	0,09	0,03	0,4

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

**✓ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Paramètres	Description
Odeur	Caractéristique, fraîche
Couleur	Blanc
Texture	Lissée sans grain
Goût	Légèrement acide

**✓ CONTAMINANTS**

Nature	
Produits phytosanitaires : organochlorés, organophosphorés, carbamates, pyrèthrinoides	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

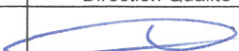
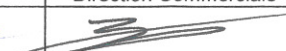
**✓ DEFINITION DU LOT ET TRACABILITE**

Lot	Identification	Tracabilité
Quantième + n° de tank de maturation	Inscription jet d'encre sur le couvercle	Désignation + N° lot et/ou DLC

**✓ STOCKAGE ET CONSERVATION**

Avant ouverture	Après ouverture
Entre +2°C et +8°C	A conserver entre 2 et 6°C puis consommer rapidement.

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

Validation	Direction Qualité	Direction Commerciale
		

✓ **GENERALS**

Product name	Moist fromage frais 0 %	N° Sheet	Vers	Date
Description	Smooth "fromage frais" made from pasteurised skimmed milk which has had an exclusively lactic fermentation	1401	F	28/02/2014
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	6	Ultrafiltration
2	Skimming	7	Packing
3	Pasteurisation	8	Storage at 4°C
4	Maturation	9	Dispatch
5	Thermisation	10	

✓ **COMPOSITION**

Ingredients	%	Country	Origin	Allergens
Pasteurised cow's milk	99,98	France	Animal : cows	Yes : Milk and derivates
Starters ( Lactococcus, Leuconostoc)	0,02	Netherlands	Microbiology	No

✓ **CHEMICAL PARAMETERS**

Parameters	Unit	Mini	Maxi
Dry matter	%	12	14
Fat in dry matter	%	0	-
Fat	%	0	-
Aw		0,96	1

✓ **BACTERIOLOGICAL PARAMETERS**

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

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

Parameters	/ 100 g	/ Portion 30 g	% RNJ in 30 g
Energy* kj	211,10	63,33	
Energy* kcal	49,70	14,91	0,7
Proteins* (g)	8,00	2,40	4,8
Carbohydrates* (g)	4,20	1,26	0,5
Sugars* (g)	4,20	1,26	1,4
Fat* (g)	0,10	0,03	0,0
Satured FA (g)	0,07	0,02	0,1
Trans FA (g)	0,03	0,01	0,0
Fiber (g)	0,00	0,00	0,0
Sodium* (g)	0,03	0,01	0,4
Salt* (g)	0,09	0,03	0,4

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

✓ **ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC**

Parameters	Description
Smell	Characteristic, fresh
Colour	White colour
Texture	Smooth, without grain
Taste	Slightly acid

✓ **CONTAMINANTS**

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

✓ **BATCH DEFINITION - TRACEABILITY**

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

✓ **STORAGE AND CONSERVATION**

Before opening	After opening
Between +2°C and +6°C	Keep between 2 - 6°C and consume quickly

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

Validation	Direction Qualité	Direction Commerciale
	