FICHE TECHNIQUE

Fiche
Vers 2
20/09/2010

✓ GENERALITES

Désignation	Fromage frais 0% humide	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	
kcal	49,70	14,91	0,7
Protéines* (g)	8,00	2,40	4,8
Glucides* (g)	4,20	1,26	0,5
Dont sucres* (g)	4,20	1,26	1,4
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, pyréthrinoïdes	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 + 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 +6°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

TECHNICAL SHEET

Fiche
Vers 2
20/09/2010

✓ 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	
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 CARACTERISTIC

Parameters	Description
Smell	Characteristic, fresh
Colour	White colour
Texture	Smooth, without grain
Taste	Slighty 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 + 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