

✓ GENERALITES

| | | | | |
|---|--|--------------------|------|------------|
| Designation | Fromage frais Sainte Mère 0% | N° Fiche | Vers | Date |
| Description | Fromage frais lissé préparé à partir de lait écrémé pasteurisé, ayant subi une fermentation exclusivement lactique | 1402 | E | 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 | Origine | Allergène à déclaration obligatoire |
|-------------------------------------|-------|----------------|-----------------|-------------------------------------|
| Lait de vache pasteurisé | 99,98 | France | Animale : vache | Oui : Lait et dérivés |
| Ferments (Lactococcus, Leuconostoc) | 0,02 | Pays Bas | Microbiologique | non |

✓ PARAMETRES PHYSICO-CHIMIQUES

| Paramètres | Unité | Mini | Maxi |
|----------------|-------|------|------|
| Extrait sec | % | 13 | 15 |
| Gras sur sec | % | 0 | |
| Matière grasse | % | 0 | |
| Aw | | 0,96 | 0,99 |

✓ BACTERIOLOGIE

| Paramètres | Unité | Mini | Maxi |
|------------------------|-------|------|----------------|
| Entérobactéries | UFC/g | < 10 | |
| Levures | UFC/g | < 10 | |
| Moisissures | UFC/g | < 10 | |
| Staphylococcus aureus | UFC/g | | <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 dans 30 g |
|-----------------------|---------|----------------|-----------------|
| Energie* kj | 228,10 | 68,43 | |
| kcal | 53,70 | 16,11 | 0,8 |
| Protéines* (g) | 8,50 | 2,55 | 5,1 |
| Glucides* (g) | 4,70 | 1,41 | 0,5 |
| Dont sucres* (g) | 4,70 | 1,41 | 1,6 |
| Matières grasses* (g) | 0,10 | 0,03 | 0,0 |
| AG saturés* (g) | 0,07 | 0,02 | 0,1 |
| AG trans (g) | 0,003 | 0,00 | 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 | Typique du fromage frais |
| 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 |

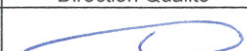

✓ DEFINITION DU LOT ET TRACABILITE

| Lot | Identification | Tracabilité |
|--------------------------------------|------------------------------|-----------------------------------|
| Quantième + n° de tank de maturation | Jet d'encre sur le couvercle | Désignation + n° de lot et/ou DLC |

✓ STOCKAGE ET CONSERVATION

| Avant ouverture | Après ouverture |
|--------------------|--|
| Entre +2°C et +6°C | A conserver entre 2 et 6°C et consommer rapidement |

Coopérative certifiée assurance qualité ISO 9001, ISO 14001, Agriconfiance, IFS et BRC

| Validation | Direction Qualité | Direction Commerciale |
|------------|---|---|
| |  |  |

✓ **GENERALS**

| | | | | |
|---|--|------------------|------|------------|
| Product name | Fromage frais Ste Mère 0 % | N° Sheet | Vers | Date |
| Description | Smooth "fromage frais" made from pasteurised skimmed milk which has had an exclusively lactic fermentation | 1402 | E | 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 dérivates |
| Starters (Lactococcus, Leuconostoc) | 0,02 | Netherlands | Microbiology | no |

✓ **CHEMICAL PARAMETERS**

| Parameters | Unit | Mini | Maxi | |
|-------------------|------|------|------|---|
| Dry matter | % | 13 | 15 | - |
| Fat in dry matter | % | 0 | | - |
| Fat | % | 0 | | - |
| Aw | | 0,96 | 0,99 | - |

✓ **BACTERIOLOGICAL PARAMETERS**

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

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

| Parameters | / 100 g | / Portion 30 g | % RNJ in 30 g |
|--------------------|------------|----------------|---------------|
| Energy* | kj kcal | 228,10 | 68,43 |
| | | 53,70 | 16,11 |
| | | | 0,8 |
| Proteins* (g) | 8,50 | 2,55 | 5,1 |
| Carbohydrates* (g) | 4,70 | 1,41 | 0,5 |
| Sugars* (g) | 4,70 | 1,41 | 1,6 |
| Fat* (g) | 0,10 | 0,03 | 0,0 |
| Saturated FA (g) | 0,07 | 0,02 | 0,1 |
| Trans FA (g) | 0,003 | 0,00 | 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 declaratio according to the regulation n°1169/2011

✓ **ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC**

| Parameters | Description |
|------------|-----------------------|
| Smell | Typical |
| 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 |
|-----------------------|---|
| 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 |
|------------|---|---|
| |  |  |