

✓ GENERALITES

Désignation	Fromage frais aux pommes caramélisées	N° Fiche	Vers	Date
Description	Fromage frais lissé additionné d'une préparation à base de pommes caramélisées	1420	I	30/12/2019
Adresse de l'entreprise de commercialisation		Adresse du site de production et conditionnement		Agrément sanitaire
Coopérative Isigny Sainte Mère Rue de la coopérative F - 50480 CHEF DU PONT		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	Pasteurisation	7	Fruitage
3	Standardisation	8	Conditionnement
4	Maturation	9	Stockage 4°C
5	Thermisation	10	Expédition

✓ COMPOSITION

Ingrédients	%	Pays d'origine	Origine	Précision origine	N° du tarif douanier 4 chiffres	Allergène à déclaration obligatoire
Fromage frais 40% de MG	80			-		
Lait de vache pasteurisé	99,97	France	Animale	Bovine	04 01	Lait et dérivés
Ferments Lactiques	0,03	Pays Bas	Microbiologique	-	21 02	Lait et dérivés
Préparation à base de pommes caramélisées	20	France				
Pommes en morceaux	50	UE (Italie)	Végétale	-	-	-
Saccharose	36	-	Végétale	-	-	-
Caramel (saccharose, sucre inverti, eau)	10	-	-	-	-	-
Amidon natif de manioc	1,6	-	-	-	-	-
Eau	QSP 100%	-	-	-	-	-
Épaississants : Pectine = E440i	0,5	-	-	-	-	-
Arômes naturels goût pomme tatin	0,22	-	-	-	-	-

Liste d'ingrédients

Composition : Fromage frais 80 % (lait de vache pasteurisé (origine : France), ferments lactiques), préparation à base de pommes caramélisées 20% (morceaux de pommes 50% (origine : UE), saccharose, caramel (saccharose, sucre inverti, eau), Amidon natif de manioc, eau, épaississant : pectine de fruit, arôme naturel)

✓ PARAMETRES PHYSICO-CHEMIQUES

Paramètres	Unité	Mini	Maxi
Extrait sec	%	27	31
Matière grasse	%	5,5	7
Aw		0,96	0,99

✓ BACTERIOLOGIE

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

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

Paramètres	/ 100 g	/ Portion de 30 g	% RNJ dans 30 g
Energie*			
	572	180	
	137	43	2
Matières grasses* (g)	6,4	1,9	3
AG saturés* (g)	4,3	1,3	6
AG trans (g)	0,0	0,0	/
Glucides* (g)	13,6	4,1	2
Dont sucres* (g)	13,0	3,9	4
Fibres (g)	0,2	0,1	0
Protéines* (g)	6,2	1,9	4
Sel* (g)	0,08	0,0	0
Sodium (g)	0,03	0,0	0

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

✓ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Paramètres	Description
Odeur	Pommes caramélisées
Couleur	Crème à jaune
Texture	Lissée avec des morceaux de pommes caramélisées
Goût	Pommes caramélisées, acidulé

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

✓ STOCKAGE ET CONSERVATION

Température avant ouverture	Température après ouverture	Délais après ouverture
Entre +2°C et +6°C	Entre +2°C et +6°C	Consommer rapidement

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

Validation	Responsable Qualité Produit Frais P.D. Stéphane Maupomé Responsable Qualité Novembre	Direction commerciale
------------	--	-----------------------



TECHNICAL SHEET

Fiche
Vers 4
26/11/2019

✓ GENERALS

Product name	Fromage frais with caramelized apples	N° Sheet	Vers	Date
Description	Smooth "fromage frais" mixed with a preparation made from caramelized apples	1420	I	30/12/2019
Commercialising company address	Manufacturing and packing site address		Health mark	
Coopérative Isigny Sainte Mère Rue de la coopérative F - 50480 CHEF DU PONT	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	Pasteurisation	7	Fruling
3	Standardisation	8	Packing
4	Maturation	9	Storage at 4°C
5	Thermisation	10	Dispatch

✓ COMPOSITION

Ingredients	%	Country	Origin	Origin precision	Custom Code 4 digits	Allergens
Fromage frais 40% fat	80					
Pasteurized cow's milk	99.97	France	Animal	Bovine	04 01	Milk and derivatives
Lactic starters	0.03	Netherlands	Microbiological	-	21 02	Milk and derivatives
Preparation made from caramelized apples	20	France				
Apples dices	50	EU (Italy)	Vegetal	-	-	-
Saccharose	36	-	Vegetal	-	-	-
Caramel	10	-	-	-	-	-
Native cassava starch	1.6	-	-	-	-	-
Eau	QSP 100%	-	-	-	-	-
Stabilizers : Pectin E440	0.5	-	-	-	-	-
Natural aromas of apple tart tatin	0.22	-	-	-	-	-

Ingredients
Composition : fromage frais 80% (pasteurized cow's milk (origin : France), starters), caramelized apple based preparation 20% (apple dices 50% (origin : EU), saccharose, caramel (saccharose, invert sugar, water), native cassava starch, water, stabilizers: pectin, aroma natural.

✓ CHEMICAL PARAMETERS

Parameters	Unit	Mini	Maxi
Dry matter	%	27	31
Fat	%	5.5	7
Aw		0,96	0,99

✓ BACTERIOLOGICAL PARAMETERS

Parameters	Unit	Mini	Maxi
Enterobacteria	CFU/g	<10	-
Yeast	CFU/g	< 100	-
Mould	CFU/g	< 100	-
Staphylococcus aureus	CFU/g	< 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 de 30 g	% RNJ in 30 g
Energy*	kJ	572	180	
		kcal	137	43
Fat* (g)		6.4	1.9	3
	Saturated FA* (g)	4.3	1.3	6
	Trans FA (g)	0.0	0.0	/
Carbohydrates* (g)		13.6	4.1	2
	Sugars* (g)	13.0	3.9	4
Fiber (g)		0.2	0.1	0
Proteins* (g)		6.2	1.9	4
Salt* (g)		0.08	0.0	0
Sodium (g)		0.03	0.0	0

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

✓ ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC

Parameters	Description
Smell	Caramelized apples
Colour	Cream in yellow
Texture	Smooth with pieces of caramelized apples
Taste	Caramelized apples, slightly acid

✓ 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	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

Storage temperature before opening	Storage temperature after opening	Open shelf life
Keep between +2°C and +6°C	Keep between +2°C and +6°C	To be consumed quickly

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

Validation	Fresh Products Quality Manager	Sales Manager
	<i>Stephane Maxumare</i> <i>Supplier Quality Manager</i>	