

✓ GENERALITES

Désignation	Fromage frais à la fraise	N° Fiche	Vers	Date
Description	Fromage frais lissé additionné d'une préparation à base de fraises	1409	J	09/02/2021
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	75			-		
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 fraises	25	France				
Fraises	50	UE	Végétale	-	-	-
Saccharose	38	-	-	-	-	-
Eau	qsp 100	-	-	-	-	-
Amidon de manioc natif	3,3	Allemagne	-	-	-	-
Arôme naturel	0,28	-	-	-	-	-
Épaississant : Pectine => E440i	0,25	UE	-	-	-	-
Jus concentré de carotte noire	0,1	UE	-	-	-	-

Liste d'Ingrédients

Composition : Fromage frais 75% (lait de vache pasteurisé (origine : France), **Ferments lactiques**), préparation à base de fraises 25% (fraises 50% (origine : UE), saccharose, eau, amidon de manioc natif, arôme naturel, épaississant : pectine E440i, jus concentré de carotte noire)

✓ PARAMETRES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Unité	Mini	Maxi	
Extrait sec	%	25	29	-
Matière grasse	%	5,5	6,5	-
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 / 25 g	-
Listeria monocytogenes	25g	-	Abs / 25 g	-

✓ 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* kJ	555,0	166,5	
kcal	133,0	39,9	2,0
Matières grasses* (g)	6,0	1,8	2,6
AG saturés* (g)	4,0	1,2	6,0
AG trans (g)	/	/	/
Glucides* (g)	13,7	4,1	1,6
Dont sucres* (g)	13,2	4,0	4,4
Fibres (g)	0,2	0,1	0,3
Protéines* (g)	5,8	1,7	3,5
Sel* (g)	0,1	0,0	0,4
Sodium (g)	0,0	0,0	0,4

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

✓ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Paramètres	Description
Odeur	Fraise
Couleur	Rose
Texture	Lissée avec des morceaux de fraises
Goût	Fraise, acidulé

✓ 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

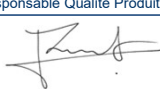
✓ DEFINITION DU LOT ET TRACABILITE

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

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	Direction commerciale
		

✓ GENERALS

Product name	Fromage frais with strawberries	N° Sheet	Vers	Date
Description	Smooth "fromage frais" mixed with a preparation made from strawberries	1409	J	09/02/2021
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	Pasteurization	7	Fruiting
3	Standardization	8	Packing
4	Maturation	9	Storage at 4°C
5	Thermization	10	Dispatch

✓ COMPOSITION

Ingredients	%	Country	Origin	Origin precision	Custom Code 4 digits	Allergens
Fromage frais 40% fat	75			-		
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
Strawberry-based preparation	25	France				
Strawberries	50	EU	Vegetal	-	-	-
Saccharose	38	-	-	-	-	-
Water	qsp 100	-	-	-	-	-
Native cassava starch	3,3	Germany	-	-	-	-
Natural aroma	0,28	-	-	-	-	-
Stabilizer : pectin E440i	0,25	EU	-	-	-	-
Black carrot juice concentrate	0,1	EU	-	-	-	-

Ingrédients

Composition : Fromage frais 75% (pasteurized cow's milk (origin : France), starters), strawberry-based preparation 25% (strawberry 50% (origin : EU), saccharose, water, native cassava starch, natural aroma, stabilizer : pectin E440i, black carrot juice concentrate).

✓ CHEMICAL PARAMETERS

Parameters	Unit	Mini	Maxi	
Dry matter	%	25	29	-
Fat	%	5,5	6,5	-
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 30 g	% RNJ in 30 g
Energy* kj kcal	555,0 133,0	166,5 39,9	 2,0
Fat* (g)	6,0	1,8	2,6
Saturated FA* (g)	4,0	1,2	6,0
Trans FA (g)	/	/	/
Carbohydrates* (g)	13,7	4,1	1,6
Sugars* (g)	13,2	4,0	4,4
Fiber (g)	0,2	0,1	0,3
Proteins* (g)	5,8	1,7	3,5
Salt* (g)	0,1	0,0	0,4
Sodium (g)	0,0	0,0	0,4

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

✓ ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC

Parameters	Description
Smell	Strawberries
Colour	Pink colour
Texture	Smooth with pieces of strawberries
Taste	Strawberries, slightly acid

✓ CONTAMINANTS

Nature	
Plant products : organochlorines, organophosphates, 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

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-confiance, IFS and BRC

Validation	Fresh Products Quality Manager	Sales Manager
	