



**ONTVANGEN**  
Door campan om 10:54, 13-8-20

**TECHNICAL SHEET**

Fiche  
Vers. 4  
29/11/2019

✓ **GENERALS**

Product name	Fromage frais with vanilla		N° Sheet	Vers	Date
Description	Smooth 'fromage frais' mixed with vanilla		1424	C	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	Pasteurization	7	Incorporation de l'arôme
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
<b>Fromage frais 40% fat</b>	<b>92</b>					
Pasteurised cow's milk	99.97	France	Animal	Bovine	04 01	Milk and derivatives
Lactic starters	0.03	Netherlands	Microbiological	-	21 02	Milk and derivatives
<b>Vanilla extract</b>	<b>7.99</b>					
Natural flavor of vanilla	0.8	Madagascar	Végétale	-	-	-
Sugar (beet origin)	98.8	-	-	-	-	-
Starch (corn origin)	0.15	-	-	-	-	-
Caramel (origin : beet and/or sugar cane)	0.25	-	-	-	-	-
Exhausted vanilla seeds	0.01	-	-	-	-	-

Composition : Fromage frais 92% (Pasteurised cow's milk (origin : France), starters) ; vanilla extract 7.99 % (natural flavor of vanilla (Origin : Madagascar), sugar, corn starch, caramel), exhausted vanilla seeds 0.01 % (origine : non EU)

✓ **CHEMICAL PARAMETERS**

Parameters	Unit	Mini	Maxi	
Dry matter	%	26	30	-
Fat	%	7.4	8.6	-
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	590.0	177.0	
kcal	142.0	42.6	2,1
Fat* (g)	7.4	2.2	3,2
Satured FA* (g)	4.9	1.5	7,4
Trans FA (g)	0.2	0.1	/
Carbohydrates* (g)	11.8	3.5	1,4
Sugars* (g)	11.8	3.5	3,9
Fiber (g)	0.0	0.0	0,0
Proteins* (g)	7.1	2.1	4,3
Salt* (g)	0.1	0.0	0,4
Sodium (g)	0	0	0,4

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

✓ **ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC**

Parameters	Description
Smell	Vanilla
Colour	Off-white with black dots
Texture	Smooth
Taste	Vanilla, sweet

✓ **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		No GMO
Ionisation		No ionisation
Vegan 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
	<i>DID STEPHANE MAINE MARE</i> Supplier Quality Manager	



## FICHE TECHNIQUE

Fiche  
Vers. 4  
20/11/2019

### ✓ GENERALITES

Désignation	<b>Fromage frais à la vanille</b>	N° Fiche	Vers	Date
Description	Fromage frais lissé additionné d'une préparation à base de vanille	1424	C	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	Incorporation de l'arôme
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
<b>Fromage frais 40% de MG</b>	<b>92</b>					
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
<b>Extrait de vanille</b>	<b>7,99</b>					
Arôme naturel de vanille	0,8	Madagascar	Végétale	-	-	-
Sucre (origine Betterave)	98,8	-	-	-	-	-
Amidon ( origine Maïs)	0,15	-	-	-	-	-
Caramel (Origine betterave et/ou canne à sucre)	0,25	-	-	-	-	-
Graines de vanille épuisées	0,01	-	-	-	-	-
Liste d'ingrédients						
Composition : Fromage frais 92 % (lait de vache pasteurisé (origine France), ferments lactiques), Extrait de vanille 7,99 % (arôme naturel de vanille (origine : Madagascar), sucre, amidon de maïs, caramel), graines de vanille épuisées 0,01 % (origine : hors UE)						

### ✓ PARAMETRES PHYSICO-CHEMIQUES

Paramètres	Unité	Mini	Maxi	
Extrait sec	%	26	30	-
Matière Grasse	%	7,4	8,6	-
Aw		0,96	0,99	-

### ✓ BACTERIOLOGIE

Paramètres	Unité	Mini	Maxi	
Entérobactéries	ufc/g	< 10	-	-
Levures	ufc/g	< 100	-	-
Moississures	ufc/g	< 100	-	-
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 de 30 g	% RNJ dans 30 g
Energie*	590,0 kcal	177,0 42,6	
Matières grasses* (g)	7,4	2,2	3,2
AG saturés* (g)	4,9	1,5	7,4
AG trans (g)	0,2	0,1	/
Glucides* (g)	11,8	3,5	1,4
Dont sucres* (g)	11,8	3,5	3,9
Fibres (g)	0,0	0,0	0,0
Protéines* (g)	7,1	2,1	4,3
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	Vanille
Couleur	Blanc cassé avec des points noirs
Texture	Lissée
Goût	Vanille, sucré

### ✓ 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	Direction commerciale
	PID STEPHAN MAINE MARE Responsable Qualité Fromages	