

**✓ GENERALITES**

Désignation	<b>Camembert microfiltré affiné au Calvados</b>	N° Fiche	Vers	Date
Description	Camembert microfiltré affiné au Calvados, roulé dans une chapelure	415	N	03/03/2020
Adresse de l'entreprise de commercialisation		Adresse du site de production et conditionnement		Agrément sanitaire
Coopérative Isigny Sainte Mère 2, rue du Docteur Boutrois CS10099 - 14230 ISIGNY-SUR-MER		Coopérative Isigny Sainte Mère 2, rue du Docteur Boutrois CS10099 - 14230 ISIGNY-SUR-MER		FR 14.342.001.CE

**✓ PROCESS DE FABRICATION**

Etape	Description	Etape	Description
1	Réception du lait	10	Ressuyage
2	Microfiltration	11	Mise en haloir
3	Standardisation	12	Emballage
4	Maturation	13	Affinage
5	Coagulation	14	Congélation (pas systématique)
6	Moulage	15	Décongélation (si congélation)
7	Egouttage	16	Trempage
8	Démoulage	17	Chapelurage
9	Salage	18	Conditionnement

**✓ COMPOSITION**

Ingrédients	%	Pays d'origine	Précision origine	N° du tarif douanier 4 chiffres	Allergène à déclaration obligatoire
<b>Camembert au lait microfiltré</b>	<b>92,8</b>	France		04 06	
Lait de vache microfiltré	91,87	France	Animale	04 01	Lait et dérivés
Sel	1,5	France	Minérale	25 01	-
Ferments lactiques	0,4	USA - Europe	Microbiologique	21 02	Lait et dérivés
Présure	0,03	Australie, Europe, Nouvelle-Zélande	Animale	35 07	-
Chlorure de calcium	Auxiliaire technologique	France	Minérale	-	-
<b>Chapelure</b> (farine de blé, huile de colza, eau, sucre, levure et levain, sel, gluten de blé, céréales moulées (seigle, avoine, blé, épeautre, orge, riz, sarrasin), farine de fève, vinaigre, dextrose de blé, graines moulées (tounesol, lin millet, pavot, amarante, quinoa), beurre)	<b>6</b>	France	Végétale - Minérale - Microbiologique	19 05	Gluten
<b>Calvados Pays d'Auge AOC</b>	<b>1,2</b>	Normandie	Végétale	22 08	-

Composition : **92,8% Camembert** (Lait de vache microfiltré (origine : France), sel, **ferments lactiques**, présure), 6% **Chapelure** (gluten), 1,2 % Calvados Pays d'Auge AOC

**✓ PARAMETRES PHYSICO-CHIMIQUES**

Paramètres	Unité	Mini	Maxi	
Extrait sec	%	45	55	-
Matière grasse	%	21	25	-
Sel	%	1,3	2,1	-

**✓ BACTERIOLOGIE**

Paramètres	Unité	Cible	Maxi	
Salmonella spp		Abs / 25g	-	-
Listeria monocytogenes		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* kj	1222	367	
kcal	294	88	4
Matières grasses* (g)	21,0	6,30	9
AG saturés* (g)	14,0	4,20	21
AG trans (g)	0,5	/	/
Glucides* (g)	5,0	1,50	1
Dont sucres* (g)	0,5	0,15	0
Alcool (éthanol) (g)	0,7	0,21	
Fibres (g)	0,00	0,00	0
Protéines* (g)	20	6,00	12
Sel* (g)	1,70	0,51	9
Sodium (g)	0,67	0,20	8

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

**✓ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Paramètres	Description
Odeur	Léger parfum de Calvados
Couleur	Croûte chapelurée
Texture	Souple et onctueuse
Goût	Légèrement salé

**✓ 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	Non
Convient au régime végétalien	Non

**✓ DEFINITION DU LOT ET TRACABILITE**

Lot	Identification	Traçabilité
1 journée de fabrication	3 chiffres + code interne	Dénomination produit + n° de lot + DDM

**✓ STOCKAGE ET CONSERVATION**

Avant ouverture	Après ouverture	Durée de vie après ouverture
Conserver entre +2 et +6°C	Conserver entre +2 et +6°C	A consommer rapidement après ouverture

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

Validation	Responsable Qualité Produit Frais	Direction commerciale