

Fiche d'Enregistrement		REF :	FE-0779-Fr
Trame Fiche Technique		REV :	1
		DATE :	17/03/2021

FICHE TECHNIQUE

Désignation	Camembert au four	N° Fiche	Vers	Date
Description	Camembert au lait microfiltré ensemencé de Calvados, roulé dans une chapelure aux épices	416	I	17/12/2021
Adresse de l'entreprise de commercialisation		Adresse du site de production et conditionnement		Agrément sanitaire
Coopérative Isigny Sainte Mère 2, Rue du Docteur Boutrois CS 10099 F - 14230 ISIGNY SUR MER				FR 14.342.001 CE

✓ **PROCESS DE FABRICATION**

Etape	Description	Etape	Description
1	Réception du lait	10	Mise en haloir
2	Standardisation	11	Emballage
3	Maturation	12	Affinage
4	Coagulation	13	Trempage
5	Moulage	14	Chapelurage
6	Egouttage	15	Conditionnement
7	Démoulage	16	Affinage
8	Salage	17	Expédition
9	Ressuyage	18	

✓ **COMPOSITION**

Ingrédients	%	Pays d'origine	Origine	Précision origine	N° du tarif douanier 4 chiffres	Allergènes
Camembert au lait microfiltré	89,7					
Lait de vache	98,03	France	Animale	Vache	04.01	Oui: Lait et dérivés
Sel	1,5	France	Minérale	-	25.01	
Ferments	0,43	USA - Europe	Microbienne	-	21.02	Oui: Lait et dérivés
Présure	0,03	France	Animale	-	35.07	
Chlorure de calcium	Auxiliaire technologique	France	Minérale	-	-	-
Calvados	1,3	Normandie	Végétale	-	22.08	-
Chapelure (Chapelure, échalotes, aromates thym, romarin, poivre noir)	9	France	Végétale - Minérale - Levure	-	-	Oui : Gluten

Ingrédients
Composition: Lait de vache , Sel, Ferments , Présure animale, Chlorure de calcium, Calvados , Chapelure

✓ **PARAMETRES PHYSICO-CHIMIQUES**

Paramètres	Unité	Mini	Maxi	
Extrait sec	%	44	50	-
Gras/sec	%	45	49	-
Taux de sel	%	1,3	2,1	-

✓ **BACTERIOLOGIE**

Paramètres	Unité	Mini	Maxi	
Salmonella spp	25g	Non détecté		-
Listeria monocytogenes	25g	Non détecté		-

✓ **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 kcal	1239	372	-
		298	89	4,5
Matières grasses* (g)		22	6,6	9,4
AG saturés* (g)		16	4,9	25
AG trans (g)		0,3	0,1	-
Glucides* (g)		3	0,9	0,3
Dont sucres* (g)		3	0,9	1
Fibres (g)		0,11	0,03	0,1
Protéines* (g)		22	6,6	13
Sel* (g)		1,5	0,5	7,5
Sodium (g)		0,68	0,2	8,5

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

✓ **CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Paramètres	Description
Odeur	Arômes
Couleur	Croûte chapelurée
Texture	Souple et onctueuse
Goût	Légèrement salé et épicé

✓ **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
Halal	Non
Casher	Non

✓ **DEFINITION DU LOT ET TRACABILITE**


Définition du lot	Emplacement marquage	Traçabilité
1 lettre + 3 chiffres	Inscription au jet d'encre sous la boîte	Désignation du n° de lot + 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	A consommer jusqu'à DDM

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

Validation Responsable Qualité Produit Frais	
--	--

Fiche d'Enregistrement		REF :	FE-0779-Fr
	Trame Fiche Technique	REV :	1
		DATE :	17/03/2021

SPECIFICATION

Product name	Camembert au four	N° Sheet	Vers	Date
Description	Camembert microfiltrated, soak in Calvados and roll in bread crumb	416	I	17/12/2021
Commercialising company address		Manufacturing and packing site address		Health mark
Coopérative Isigny Sainte Mère 2, rue du Docteur Boutois CS 10099 F - 14230 ISIGNY SUR MER				FR 14.342.001 CE

✓ **MANUFACTURING PROCESS**

Step	Description	Step	Description
1	Milk reception	10	Ripening room
2	Standardisation	11	Packing
3	Maturation	12	Ripening in cellar
4	Curdling	13	Soaking in Calvados
5	Moulding	14	Bread crumb seasoning
6	Draining	15	Packing
7	Mould release	16	Ripening
8	Salting	17	Shipment
9	Draining		

✓ **COMPOSITION**

Ingredients	%	Country	Origin	Origin precision	Custom Code 4 digits	Allergens
Camembert microfiltrated	89,7					
Microfiltrated cow's milk	98,03	France	Animal	Cows	04.01	Yes: milk and derivatives
Salt	1,5	France	Mineral	-	25.01	-
Starters	0,43	USA - EU	Microbiology	-	21.02	Yes: milk and derivatives
Rennet	0,03	France	Animal	-	35.07	-
Calcium chloride	Aid processing	France	Mineral	-	-	-
Calvados	1,3	Normandy	Vegetal	-	22.08	-
Bread crumb	9	France	Vegetal - Mineral -Yeast	-	-	Yes: Gluten

Ingredients

Composition: Microfiltrated cow milk, Salt, Lactic starters, Animal rennet, Calcium chloride, Calvados, Bread crumb

✓ **CHEMICAL PARAMETERS**

Parameters	Unit	Mini	Maxi	
Dry matter	%	44	50	-
Fat in dry matter	%	45	49	-
Salt	%	1,3	2,1	-

BACTERIOLOGICAL PARAMETERS

Parameters	Unit	Mini	Maxi	
Salmonella spp	25g		Not detected	-
Listeria monocytogenes	25g		Not detected	-

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

Parameters		/ 100 g	/ Portion 30 g	% RNJ in 30 g
Energy*		1239	372	-
	kj	298	89	4,5
	kcal			9,4
Fat* (g)		22	6,6	25
Saturated FA* (g)		16	4,9	-
Trans FA (g)		0,3	0,09	-
Carbohydrates* (g)		3	0,9	0,3
Sugars* (g)		3	0,9	1
Fiber (g)		0,11	0,03	0,1
Proteins* (g)		22	6,6	13
Sodium (g)		0,68	0,2	8,5
Salt* (g)		1,5	0,5	7,5

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

✓ **ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC**

Parameters	Description
Smell	Herbs
Colour	Rind with bread crumb
Texture	Soft and creamy
Taste	Slightly salty and spicy

✓ **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		No
Vegan Diet		No
Halal	No	
Casher	No	

✓ **BATCH DEFINITION - TRACEABILITY**

Batch definition	Identification	Traceability
1 letter + 3 figures	Inkjet inscription under the box	Product Name + Batch number + use by date

✓ **STORAGE AND CONSERVATION**

Storage temperature before opening	Storage temperature after opening	Open shelf life
Between +2°C and +6°C	Between +2°C and +6°C	To consume until BBD

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

Validation Fresh Products Quality Manager	
---	---