

Fiche technique



Camembert au four au lait microfiltré

REF :	FT-0209
REV :	4
DATE :	13/03/2024

✓ GENERALITES

Description	Fromage à pâte molle au lait microfiltré affiné au Calvados, roulé dans une chapelure aux épices		
Adresse de l'entreprise de commercialisation	Adresse du site de production et conditionnement		Agrément sanitaire
Isigny Sainte-Mère, 2 Rue du Dr Boutrois, CS 10099, F - 14230 ISIGNY SUR MER	Isigny Sainte-Mère, 2 Rue du Dr Boutrois, CS 10099, F - 14230 ISIGNY SUR MER		FR 14 342 001 CE

✓ PROCESS DE FABRICATION

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

✓ COMPOSITION

Ingrédients	%	Pays d'origine	Origine	Précision origine	N° du tarif douanier 4 chiffres	Allergène à déclaration obligatoire
Camembert au lait microfiltré	89,7					
Lait de vache	98,04	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	Pays-Bas	Minérale	-	-	-
Calvados	1,3	France	Végétale	-	22.08	-
Chapelure [(Farine de blé (gluten), levure, sel), échalote, thym, romarin, poivre]	9	France	Végétale - Minérale - Levure	-	-	Oui : Gluten

Ingrédients

Composition: Lait de vache microfiltré, Sel, Ferments, Présure, Calvados, Chapelure [(Farine de blé (gluten), levure, sel), échalote, thym, romarin, poivre].

✓ PARAMETRES PHYSICO-CHEMIQUES

Paramètres	Unité	Mini	Maxi	
Extrait sec	%	44	49	-
Gras/sec	%	45	49	-
Taux de sel	%	1,1	1,9	-

✓ BACTERIOLOGIE

Paramètres	Unité	Mini	Maxi	
E coli	UFC/ g	10 000	100 000	-
Staphylococcus coagulase +	UFC/ g	1 000	10 000	-
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*			
	1154	346	
	278	83	4,2
Matières grasses* (g)	21	6,2	8,9
AG saturés* (g)	15	4,6	23
AG trans (g)	0,82	0,25	/
Glucides* (g)	2,4	0,72	0,28
Dont sucres* (g)	2,4	0,7	0,80
Fibres (g)	1,3	0,39	1,6
Protéines* (g)	20	6,0	12
Sel* (g)	1,7	0,51	8,5
Sodium (g)	0,68	0,20	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	Aucun OGM incorporé
OGM	
Ionisation	Indemne de toute ionisation
Halal	Non
Casher	Non
Convient au régime végétarien	Non
Convient au régime végétalien	Non

✓ DEFINITION DU LOT ET TRACABILITE

Définition du lot	Emplacement marquage	Traçabilité
1 lettre + 3 chiffres	Inscription au jet d'encre sur chaque unité	Désignation + N° de lot + DLC

✓ STOCKAGE ET CONSERVATION

Température avant ouverture	Température après ouverture	Délai après ouverture
Entre +2°C et +6°C	Entre +2°C et +6°C	À consommer jusqu'à DLC

Validation Responsable Qualité Produit Frais

Specification



Oven Camembert made from microfiltered milk

REF : FT-0209
 VERS : 4
 DATE : 13/03/2024

✓ **GENERALS**

Description	Soft ripened cheese ,ripened with Calvados and roll in bread crumb	
Commercialising company adress	Manufacturing and packing site adress	Health mark
Isigny Sainte-Mère, 2 Rue du Dr Boutrois, CS 10099, F - 14230 ISIGNY SUR MER	Isigny Sainte-Mère, 2 Rue du Dr Boutrois, CS 10099, F - 14230 ISIGNY SUR MER	FR 14 342 001 CE

✓ **MANUFACTURING PROCESS**

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

✓ **COMPOSITION**

Ingredients	%	Country	Origin	Origin precision	Custom Code 4 digits	Allergens
Camembert microfiltered	89,7					
Microfiltered cow's milk	98,04	France	Animal	Cows	04.01	Yes: milk and derivates
Salt	1,5	France	Mineral	-	25.01	-
Starters	0,43	USA - EU	Microbiologic	-	21.02	Yes: milk and derivates
Rennet	0,03	France	Animal	-	35.07	-
Calcium chloride	Auxiliaire technologique	Netherlands	Mineral	-	-	-
Calvados	1,3	France	Vegetal	-	22.08	-
Breadcrumbs [(wheat flour (gluten), yeast, salt), shallot, thyme, rosemary, pepper]	9	France	Vegetal - Mineral - Yeast	-	-	Yes: Gluten

Ingredients

Ingredients: Microfiltered cow's milk, Salt, Ferments , Rennet, Calvados , Breadcrumbs [(Wheat flour(gluten), yeast, salt), shallot, thyme, rosemary, pepper].

✓ **CHEMICAL PARAMETERS**

Parameters	Unit	Mini	Maxi	
Dry matter	%	44	49	-
Fat in dry matter	%	45	49	-
Salt	%	1,1	1,9	-

✓ **BACTERIOLOGICAL PARAMETERS**

Parameters	Unit	Mini	Maxi	
E coli	CFU/ g	10 000	100 000	-
Staphylococcus coagulase +	CFU/ g	1 000	10 000	-
Salmonella spp	25g	No detected		-
Listeria monocytogenes	25g	No detected		-

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

Parameters		/ 100 g	/ Portion 30 g	% RNJ in 30 g
Energy*	kj kcal	1154	346	
		278	83	4,2
Fat* (g)		21	6,2	8,9
Satured FA* (g)		15	4,6	23
Trans FA (g)		0,82	0,25	/
Carbohydrates* (g)		2,4	0,72	0,28
Sugars* (g)		2,4	0,7	0,80
Fiber (g)		1,3	0,39	1,6
Proteins* (g)		20	6,0	12
Salt* (g)		1,7	0,51	8,5
Sodium (g)		0,68	0,20	8,5

* 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, organophosphosphates, carbamates, pyrethrinoids	Complies with EC regulation	
Drug residues		
Dioxins		
Radioactivity (Cs 137, St 90)		
Heavy metals (As, Cd, Hg, Pb)		
Aflatoxin M1	No GMO	
GMO		
Ionisation		No ionisation
Halal		No
Kosher		No
Vegetarian Diet		No
Vegan Diet		No

✓ **BATCH DEFINITION - TRACEABILITY**

Batch definition	Identification	Traceability
1 letter + 3 figures	Inkjet inscription on each unit	Name + batch number and/or 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 use by date

Validation Fresh Products Quality Manager