

Fiche technique



Crème à la vanille de Madagascar 250 g

REF : FT-0376
REV : 3
DATE : 31/03/2023

✓ GENERALITES

Description	Crème de lait sous pression sucrée, vanillée, stérilisée UHT	
Adresse de l'entreprise de commercialisation	Adresse du site de production et conditionnement	Agrément sanitaire
Isigny Sainte-Mère, 2 Rue du Dr Boutros, CS 10099, F - 14230 ISIGNY SUR MER	INCOPACK N.V., Siemenslaan 21, B3650 DILSEN-TOKKEM / FRIESLAND CAMPINA RETAIL BRANDS EUROPE, Grote Baan 34, B3560 LUMMEN	BE CO368 EG / BE M 183 EG

✓ PROCESS DE FABRICATION

Etape	Description	Etape	Description
1	Réception de la crème	5	Conditionnement stérile
2	Ajout des ingrédients	6	Stockage
3	Stérilisation UHT (137°C / 5 s)	7	Expédition
4	Homogénéisation		

✓ COMPOSITION

Ingrédients	%	Pays d'origine	Origine	Précision origine	N° du tarif douanier 4 chiffres	Allergène à déclaration obligatoire
Crème de lait	91,53	UE	Animale	-	-	Oui : lait
Sucre	8	UE	Végétale	-	-	-
Emulsifiants E 471	0,3	-	Végétale	-	-	-
Stabilisant E 407	0,03	-	Végétale	-	-	-
Arôme naturel de vanille	0,14	Madagascar	Végétale	-	-	-
Gaz propulseur E 942	-	UE	Gaz	-	-	-

Ingrédients
Composition : Crème de lait (origine **lait** : UE), Sucre, Emulsifiants E 471, Stabilisant E 407, Arôme naturel de vanille (Origine Madagascar), Gaz propulseur E 942

✓ PARAMETRES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Unité	Mini	Maxi	
Extrait sec	%	41,5	43,5	-
Matière grasse	%	28,5	29,5	-
pH	NA	6,5	6,8	-
Taux de foisonnement	NA	3,5	4,5	-
Non expulsable	%	-	7	-

✓ BACTERIOLOGIE

Paramètres	Unité	Mini	Maxi
Stérilisé			Conforme

✓ 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	1 311	393	
	kcal	313	94	4,7
Matières grasses* (g)		29	8,7	12
AG saturés* (g)		21	6,2	31
AG trans (g)		0,0	/	/
Glucides* (g)		11	3,3	1,3
Dont sucres* (g)		11	3,3	3,7
Fibres (g)		0,0	0,0	0,0
Protéines* (g)		2,1	0,6	1,3
Sel* (g)		0,07	0,02	0,35
Sodium (g)		0,03	0,01	0,38

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

✓ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Paramètres	Description
Odeur	Lactique, sucrée, vanillée
Couleur	Blanc légèrement ivoire
Texture	Aérée, ferme
Goût	Lactique, sucrée, vanillée

✓ 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	Aucun OGM incorporé
OGM	
Ionisation	Indemne de toute ionisation
Halal	Non
Casher	Non
Convient au régime végétarien	Oui
Convient au régime végétalien	Non

✓ DEFINITION DU LOT ET TRACABILITE

Définition du lot	Emplacement marquage	Traçabilité
Numéro de lot	Sous la bouteille	Date de production + DDM + N° de lot

✓ STOCKAGE ET CONSERVATION

Température avant ouverture	Température après ouverture	Délai après ouverture
Entre +2°C et +24°C	Entre +2°C et +6°C	À consommer jusqu'à DDM

Validation Responsable Qualité Produit Frais

Specification						
	Crème à la vanille de Madagascar 250 g				REF :	FT-0376
					VERS :	3
					DATE :	31/03/2023
✓ GENERALS						
Description		Sweetened, vanilla flavored, sterilized UHT pressurized milk cream				
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		INCOPACK N.V., Siemenslaan 21, B3650 DILSEN-TOKKEM / FRIESLAND CAMPINA RETAIL BRANDS EUROPE, Grote Baan 34, B3560 LUMMEN			BE CO368 EG / BE M 183 EG	
✓ MANUFACTURING PROCESS						
Step	Description	Step	Description			
1	Cream reception	5	Packing			
2	Ingredients adding	6	Storage			
3	Sterilization (137°C / 5 s)	7	Shipment			
4	Homogenization					
✓ COMPOSITION						
Ingredients	%	Country	Origin	Origin precision	Custom Code 4 digits	Allergens
Dairy cream	91,53	EU	Animal	-	-	Yes : milk
Sugar	8	EU	Vegetal	-	-	-
Emulsifier E 471	0,3	-	Vegetal	-	-	-
Stabiliser E 407	0,03	-	Vegetal	-	-	-
Natural vanilla flavourings	0,14	Madagascar	Vegetal	-	-	-
Propellant gas E 942	-	EU	Gas	-	-	-
Ingredients						
Composition: Dairy cream (origin of milk : EU), Sugar, Emulsifier E 471, Stabiliser E407, Natural vanilla flavourings (Origin Madagascar), Propellant gas E 942						
✓ CHEMICAL PARAMETERS						
Parameters	Unit	Mini	Maxi			
Dry content	%	41,5	43,5	-		
Fat	%	28,5	29,5	-		
pH	NA	6,5	6,8	-		
Expansion rate	NA	3,5	4,5	-		
Non restitution	%	-	7	-		
✓ BACTERIOLOGICAL PARAMETERS						
Parameters	Unit	Mini	Maxi			
Sterility			Conform			
✓ NUTRITIONAL DATAS (Reference intake of an average adult 8400KJ/ 2000Kcal)						
Parameters		/ 100 g	/ Portion 30 g	% RNJ in 30 g		
Energy*	kj kcal	1 311	393			
		313	94	4,7		
Fat* (g)		29	8,7	12		
Saturated FA* (g)		21	6,2	31		
Trans FA (g)		0,0	/	/		
Carbohydrates* (g)		11	3,3	1,3		
Sugars* (g)		11	3,3	3,7		
Fiber (g)		0,0	0,0	0,0		
Proteins* (g)		2,1	0,6	1,3		
Salt* (g)		0,07	0,02	0,35		
Sodium (g)		0,03	0,01	0,38		
* Mandatory nutrition declaration according to the regulation n° 1169/2011						
✓ ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC						
Parameters	Description					
Smell	Lactic, sweetened, vanilla					
Colour	White, lightly ivory					
Texture	Firm					
Taste	Lactic, sweetened, vanilla					
✓ 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						
GMO			No GMO			
Ionisation			No ionisation			
Halal			No			
Kosher			No			
Vegetarian Diet			Yes			
Vegan Diet			No			
✓ BATCH DEFINITION - TRACEABILITY						
Batch definition		Identification		Traceability		
Batch number		Under the spray can		Date of production + BBD + Batch number		
✓ STORAGE AND CONSERVATION						
Storage temperature before opening		Storage temperature after opening		Open shelf life		
Between +2°C and +24°C		Between +2°C and +6°C		To consume until BBD		
Validation Fresh Products Quality Manager						