

**✓ GENERALITES**

Désignation	<b>Crème d'Isigny AOP 35% MG</b>	N° Fiche	Vers	Date
Description	Crème à 35% de matière grasse issue de lait collecté dans l'aire d'appellation d'Isigny. Cette crème est maturée après pasteurisation.	302	K	23/10/2019
Lieu de production et de conditionnement		Agrément sanitaire		
Coopérative Isigny Sainte Mère 2, rue du Docteur Boutois CS 10099 F - 14230 ISIGNY SUR MER		FR 14.342.001 CE		

**✓ PROCESS DE FABRICATION**

Etape	Description	Etape	Description
1	Réception du lait	5	Maturation
2	Ecrémage	6	Conditionnement
3	Standardisation de la crème	7	Stockage
4	Pasteurisation de la crème (89°C/30sec)	8	Expédition

**✓ COMPOSITION**

Ingrédients	%	Pays d'origine	Origine	Allergène à déclaration obligatoire
Crème de lait pasteurisé	99,98	France	Animale : vache	Oui : lait et dérivés
Ferments lactiques (Lactococcus lactis, Leuconostoc)	0,02	Pays-bas	Microbienne	Oui : lait et dérivés
Etiquetage				
Composition : Crème de lait pasteurisé, ferments lactiques				

**✓ PARAMETRES PHYSICO-CHIMIQUES**

Paramètres	Unité	Mini	Maxi	
Acidité Dornic	°D	35	65	-
Matière grasse	%	35	-	-
pH		4,2	4,8	-
Aw		-	0,99	-

**✓ BACTERIOLOGIE**

Paramètres	Unité	Mini	Maxi	
Coliformes	UFC/g	-	10	-
Levures	UFC/g	-	100	-
Moisissures	UFC/g	-	100	-
Staphylococcus aureus	UFC/g	-	10	-
Salmonella spp	25g	Absence		-
Listeria monocytogenes	25g	Absence		-

**✓ 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	1382	415
	kcal	335	101
Matières grasses* (g)	35,00	10,50	15,0
AG saturés* (g)	25,00	7,50	37,5
AG trans (g)	1,00	/	/
Glucides* (g)	2,80	0,84	0,3
Dont sucres* (g)	2,80	0,84	0,9
Fibres (g)	0,00	0,00	0,0
Protéines* (g)	2,30	0,69	1,4
Sel* (g)	0,08	0,02	0,4
Sodium (g)	0,03	0,01	0,4

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

**✓ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Paramètres	Description
Odeur	Fine, fraîche, aromatique
Couleur	Ivoire
Texture	Ferme, onctueuse, fondante en bouche
Goût	Agréable, caractéristique

**✓ 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	Oui
Convient au régime végétalien	Non

**✓ DEFINITION DU LOT ET TRACABILITE**

Lot	Identification	Traçabilité
Code interne correspondant au jour de fabrication + N° tank de soutirage	Inscription jet d'encre sur le couvercle	Désignation + n° de lot + DLC

**✓ STOCKAGE ET CONSERVATION**

Avant ouverture	Après ouverture
Entre +2°C et +6°C	Conserver entre 2 et 6°C puis consommer rapidement Bien refermer après ouverture

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

Validation	Responsable Qualité Produit Frais	Direction Commerciale

## ✓ GENERALS

Product name	<b>Isigny PDO cream 35% FAT</b>	N° Sheet	Vers	Date
Description	This cream 35% Fat is from milk collected in the PDO "Isigny sur Mer" area. Pasteurized, this cream is then matured.	302	K	23/10/2019
Production and packing site	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	6	Maturation
2	Skimming	7	Packaging
3	Pasteurisation (89°C/30sec)	8	Storage
4	Cream standardization	9	Shipment

## ✓ COMPOSITION

Ingredients	%	Country	Origin	Allergens
Pasteurised cream	99,98	France	Animal : cows	Yes : milk and derivatives
Lactic Starters (Lactococcus lactis, Leuconostoc)	0,02	Netherlands	Microbiology	Yes : milk and derivatives
<b>Labelling</b>				

Composition : Pasteurised cream, Lactic starters.

## ✓ CHEMICAL PARAMETERS

Parameters	Unit	Mini	Maxi	
Dornic acidity	°D	35	65	-
Fat	%	35	-	-
pH		4,2	4,8	-
Aw		-	0,99	-

## ✓ BACTERIOLOGICAL PARAMETERS

Parameters	Unit	Mini	Maxi	
Coliformes	CFU/g	-	10	-
Yeast	CFU/g	-	100	-
Mould	CFU/g	-	100	-
Staphylococcus aureus	CFU/g	-	10	-
Salmonella spp	25g	Absence		-
Listeria monocytogenes	25g	Absence		-

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

Parameters	/ 100 g	/ Portion 30 g	% RNJ in 30 g
Energy* kj kcal	1382	414,60	
	335	100,50	5,0
Fat* (g) Satured FA* (g) Trans FA (g)	35,00	10,50	15,0
	25,00	7,50	37,5
	1,00	/	/
Carbohydrates* (g) Sugars* (g)	2,80	0,84	0,3
	2,80	0,84	0,9
Fiber (g)	0,00	0,00	0,0
Proteins* (g)	2,30	0,69	1,4
Salt* (g)	0,08	0,02	0,4
Sodium (g)	0,03	0,01	0,4

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

## ✓ ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC

Parameters	Description
Smell	Delicate, frank, aromatic
Colour	Ivozy
Texture	firm, smooth, melting in mouth
Taste	Pleasant, characteristic

## ✓ 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
Vegetarian Diet	Yes
Vegan Diet	No

## ✓ BATCH DEFINITION - TRACEABILITY

Batch	Identification	Traceability
Internal code + N° tank	Ink jet writing on the side of the cap	Product Name + Batch number + use by date

## ✓ STORAGE AND CONSERVATION

Before opening	After opening
Between +2°C and +6°C	Keep between 2 - 6°C and consume quickly

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

Validation	Fresh product quality Manager	Sales Manager