

Fiche technique



Crème d'Isigny AOP 40%MG

REF : FT-0175
REV : 3
DATE : 14/12/2023

✓ GENERALITES

Description	Crème fraîche à 40% de matière grasse issue de lait collecté dans la zone d'appellation d'origine protégée "crème d'Isigny". La crème est pasteurisée puis maturée.	
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	5	Maturation
2	Ecrémage	6	Conditionnement
3	Standardisation de la crème	7	Stockage
4	Pasteurisation de la crème (89°C/38 sec)	8	Expédition

✓ COMPOSITION

Ingrédients	%	Pays d'origine	Origine	Précision origine	N° du tarif douanier 4 chiffres	Allergène à déclaration obligatoire
Lait de vache pasteurisé	99,98	France	Animale	Vache	04.01	Oui: Lait et dérivés
Ferments lactiques (Lactococcus lactis, Leuconostoc)	0,02	Pays-Bas	Microbienne	-	21.02	Oui: Lait et dérivés

Ingrédients

Composition: Lait pasteurisé, Ferments lactiques

✓ PARAMETRES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Unité	Mini	Maxi	
Acidité Dornic	°D	35	60	-
Matière grasse	%	39,5	-	-
pH		4,2	4,8	-
Aw		-	0,99	-

✓ BACTERIOLOGIE

Paramètres	Unité	Mini	Maxi	
Coliformes Totaux	UFC/g	-	10	-
Staphylocoques coagulase +	UFC/g	-	10	-
Levures - moisissures	UFC/g	-	100	-
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	1570 381	471 114	5,7
Matières grasses* (g)	40	12	17
AG saturés* (g)	29	8,6	43
AG trans (g)	1,1	/	/
Glucides* (g)	2,9	0,9	0,3
Dont sucres* (g)	2,9	0,9	0,97
Fibres (g)	0,0	0,0	0,0
Protéines* (g)	2,4	0,7	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, 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
1 lettre + 3 chiffres	Inscription au jet d'encre sur le couvercle	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	A consommer dans les 7 jours après ouverture, sous réserve de conditions d'utilisation et de conservation adaptées

Validation Responsable Qualité Produit Frais

Specification			
	ISIGNY PDO cream 40% FAT	REF :	FT-0175
		VERS :	3
		DATE :	14/12/2023

✓ GENERALS

Description	This cream 40% fat is from mik collected in the "Isigny cream" protected designation of origin area. Pasteurized, this cream is then matured.		
Commercialising company adress	Manufacturing and packing site adress		Health mark
Isigny Sainte-Mère, 2 Rue du Dr Boutois, CS 10099, F - 14230 ISIGNY SUR MER	Isigny Sainte-Mère, 2 Rue du Dr Boutois, CS 10099, F - 14230 ISIGNY SUR MER		FR 14 342 001 CE

✓ MANUFACTURING PROCESS

Step	Description	Step	Description
1	Milk reception	5	Maturation
2	Skimming	6	Packaging
3	Cream standardization	7	Storage
4	Pasteurisation (89°C/38 sec)	8	Shipment

✓ COMPOSITION

Ingredients	%	Country	Origin	Origin precision	Custom Code 4 digits	Allergens
Pasteurised milk	99,98	France	Animal	Cows	04.01	Yes:milk and derivates
Lactic Starters (Lactococcus lactis, Leuconostoc)	0,02	Netherlands	Microbiology	-	21.02	Yes : milk and derivates
Ingredients						
Composition: Pasteurized milk, Lactic starters.						

✓ CHEMICAL PARAMETERS

Parameters	Unit	Mini	Maxi
Dornic acidity	°D	35	60
Fat	%	39,5	-
pH		4,2	4,8
Aw		-	0,99

✓ BACTERIOLOGICAL PARAMETERS

Parameters	Unit	Mini	Maxi
Total Coliforms	CFU/g	-	10
Staphylococcus coagulase +	CFU/g	-	10
Mould - Yeast	CFU/g	-	100
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*	1570	471	
	381	114	5,7
Fat* (g)	40	12	17
Satured FA* (g)	29	8,6	43
Trans FA (g)	1,1	/	/
Carbohydrates* (g)	2,9	0,9	0,3
Sugars* (g)	2,9	0,9	0,97
Fiber (g)	0,0	0,0	0,0
Proteins* (g)	2,4	0,7	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	Ivory
Texture	Ferm, smooth, melting in mouth
Taste	Pleasant, characteristic

✓ 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 No ionisation No No Yes No
GMO	
Ionisation	
Halal	
Kosher	
Vegetarian Diet	
Vegan Diet	

✓ BATCH DEFINITION - TRACEABILITY

Batch definition	Identification	Traceability
1 letter + 3 figures	Ink printing on the top	Name + batch number + best-before 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 within 7 days after opening, subject to appropriate conditions of use and storage

Validation Fresh Products Quality Manager	
---	--

CREME AOP ISI VERRE 20CL X 6

ISIGNY STE MERE

FICHE LOGISTIQUE / Logistic form

LE PRODUIT / Product	
.....Poids net / Product weight	0,2 Kg
.....Poids brut / Gross weight	0,34 Kg
.....Nombre par colis / Quantity per case	6
.....Dimensions de l'unité / Product dimensions	9.5x9.5x6.5 cm
.....Vendu au Kg ou au litre / Product sold by Kg or by Lt	Non
.....Produit pesé / Weighted product	Non
.....Contrat date / Minimum tradeltem lifespan	21 jours
.....Durée de vie / Total tradeltem lifespan	35 jours
LE COLIS / Case	
.....Dimensions par colis / case dimensions	17.5x25.8x7 cm
.....Poids net du colis / Case net weight	2.04 Kg
.....Poids brut / Case gross weight	2,09 Kg
.....LA PALETTISATION / Pallet configuration	
.....Dimensions palette / Paleet dimension	80x120x113 cm
.....Nombre de colis par palette / Cases per pallet	266
.....Nombre de cartons par couche / Cases per layer	19
.....Nombre de couches par palette / Layers per pallet	14
.....Colis sur la dernière couche / Cases on the last layer	0
.....Poids brut (palette incluse) / Gross weight (with pallet)	580.94 Kg
LA CODIFICATION / Code	
.....Code article / Product code	1469 00 06
.....Gencod pièces (EAN13) / Consumer unit code	3254550014704
.....Gencod colis (DUN14) / Trade unit code	13254550014701
.....Gencod palette / Pallet code	13254559914705
.....Code UPC UC / UPC Unit Code	
.....Code UPC Colis / UPC Code	
.....Nomenclature douanière / Custom code	0401503110
.....Agrément sanitaire / Sanit agreement	FR.14.342.001.CE