

ONTVANGEN
 Door campan om 10:35,13-8-20

✓ GENERALITES

Désignation	Camembert au lait cru	N° Fiche	Vers	Date
Description	Camembert au lait cru	405	L	12/01/2018
Lieu de production et de conditionnement		Agrément sanitaire		
Coopérative Isigny Sainte Mère 2, rue du Docteur Boutrois F - 14230 ISIGNY SUR MER		FR 14.342.001.CE		

✓ PROCESS DE FABRICATION

Etape	Description	Etape	Description
1	Réception du lait	7	Démoulage
2	Standardisation	8	Salage
3	Maturation	9	Ressuyage
4	Coagulation	10	Mise en hâloir
5	Moulage	11	Emballage
6	Egouttage	12	Affinage en cave

✓ COMPOSITION

Ingrédients	%	Pays d'origine	Origine	Allergènes
Lait de vache	97,84	France	Animale	Lait
Sel	1,7	France	Minérale	Non
Ferments	0,43	USA - Europe	Microbiologique	Lait
Présure	0,03	France	Animale	Non
Auxiliaire technologique: Chlorure de calcium		France	Minérale	Non

✓ 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
E Coli	UFC/g	-	1 000 000
Staphylococcus coagulase +	UFC/g	-	100 000
Salmonella spp		Abs / 25 g	
Listeria monocytogenes		Abs / 25 g	

✓ ANALYSES NUTRITIONNELLES

Paramètres	/ 100 g	/ Portion de 30 g	% RNJ* dans 30 g
Energie kJ	1 179,5	353,85	
kcal	284	85,2	4,3
Protéines (g)	21	6,3	12,6
Glucides (g)	0,5	0,15	0,1
Dont sucres (g)	0,5	0,15	0,2
Matières grasses (g)	22	6,6	9,4
AG saturés (g)	16,4	4,92	24,6
AG trans (g)	0,5	0,15	
Fibres (g)	0	0	
Taux de sel (NaCl, g)	1,7	0,51	8,5

* Apport de référence pour un adulte-type (8 400 kJ / 2 000kcal)

✓ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Paramètres	Description
Odeur	Fine et fruitée
Couleur	Recouvert de moisissures superficielles blanches et éventuellement de tâches rouges
Texture	Souple et onctueuse
Goût	Légèrement salé

✓ 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
Hallal	Non
Casher	Non

✓ DEFINITION DU LOT ET TRACABILITE

Lot	Identification	Traçabilité
1 Journée	3 chiffres + code recette	Dénomination du produit + N° de lot + DDM

✓ STOCKAGE ET CONSERVATION

2°C - 6°C	Jusqu'à la DDM
-----------	----------------

Coopérative certifiée assurance qualité ISO 9001, ISO 14001, Agri-confiance, IFS et BRC.

Validation :	Responsable Qualité Produits Frais	Direction Commerciale
		