

Fiche technique



Crème Fraîche Epaisse Bio 35% MG

REF : FT-0180
 REV : 3
 DATE : 14/12/2023

✓ GENERALITES

Description	Crème à 35 % de matière grasse issue de lait de l'agriculture biologique. Cette 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 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

✓ 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/36 sec)	8	Expédition

✓ COMPOSITION

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

Ingrédients

Composition: Lait Bio 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 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	1382	415	
	kcal	335	101	5
Matières grasses* (g)		35	11	15
AG saturés* (g)		25	7,5	38
AG trans (g)		1	0,3	/
Glucides* (g)		2,8	0,8	0,3
Dont sucres* (g)		2,8	0,8	0,9
Fibres (g)		0,0	0,0	0,0
Protéines* (g)		2,3	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	Blanche à ivoire
Texture	Ferme, onctueuse, fondante en bouche
Goût	Agréable, caractéristique, légère poite d'acidité

✓ 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	
OGM	Aucun OGM incorporé
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	À consommer dans les 7 jours après ouverture, sous réserve de conditions d'utilisation et de conservation adaptées

Validation Responsable Qualité Produit Frais

Specification			
	Pasteurized organic dairy cream 35% fat	REF :	FT-0180
		VERS :	3
		DATE :	14/12/2023

✓ GENERALS

Description	"Fresh matured cream is made of organic milk."		
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	5	Maturation
2	Skimming	6	Packaging
3	Cream standardisation	7	Storage
4	Pasteurisation (89°C/36 sec)	8	Shipment

✓ COMPOSITION

Ingredients	%	Country	Origin	Origin precision	Custom Code 4 digits	Allergens
Organic pasteurised milk	99,98	France	Animal	Cows	04.01	Milk and derivatives
Lactic Starters (Lactococcus lactis, Leuconostoc)	0,02	Netherlands	Microbiology	-	21.02	Milk and derivatives

Ingredients

Composition: Organic pasteurised milk, 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	
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*	kJ	1382	415	
	kcal	335	101	5
Fat* (g)		35	11	15
Saturated FA* (g)		25	7,5	38
Trans FA (g)		1	0,3	/
Carbohydrates* (g)		2,8	0,8	0,3
Sugars* (g)		2,8	0,8	0,9
Fiber (g)		0,0	0,0	0,0
Proteins* (g)		2,3	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	White to ivozy
Texture	Ferm, smooth, melting in mouth
Taste	Aromatic, slight acidity, 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	
GMO	No GMO
Ionisation	No ionisation
Halal	No
Kosher	No
Vegetarian Diet	Yes
Vegan Diet	No

✓ BATCH DEFINITION - TRACEABILITY

Batch definition	Identification	Traceability
1 letter + 3 figures	Inkjet inscription on each unit	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 BIO ISI 20CL 35% PP X 6

ISIGNY STE MERE

FICHE LOGISTIQUE / Logistic form

LE PRODUIT / Product	
.....Poids net / Product weight	0,2 Kg
.....Poids brut / Gross weight	0,212 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 lifespam	40 jours
LE COLIS / Case	
.....Dimensions par colis / case dimensions	19.6X29.8X6.9 cm
.....Poids net du colis / Case net weight	1.272 Kg
.....Poids brut / Case gross weight	1,322 Kg
LA PALETTISATION / Pallet configuration	
.....Dimensions palette / Pallet dimension	80X120X125.4 cm
.....Nombre de colis par palette / Cases per pallet	224
.....Nombre de cartons par couche / Cases per layer	14
.....Nombre de couches par palette / Layers per pallet	16
.....Colis sur la dernière couche / Cases on the last layer	0
.....Poids brut (palette incluse) / Gross weight (with pallet)	321.128 Kg
LA CODIFICATION / Code	
.....Code article / Product code	1883 00 06
.....Gencod pièces (EAN13) / Consumer unit code	3254550018832
.....Gencod colis (DUN14) / Trade unit code	13254550018839
.....Gencod palette / Pallet code	13254559918833
.....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