

Fiche technique



Trésor d'Isigny

REF : FT-0309
REV : 3
DATE : 26/12/2023

✓ GENERALITES

Description	Dénomination légale : Fromage à pâte molle au lait de vache Lait origine Normandie		
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	8	Démoulage
2	Microfiltration	9	Salage
3	Standardisation	10	Ressuyage
4	Maturation	11	Mise en hâloir
5	Coagulation	12	Emballage
6	Moulage	13	Affinage en cave
7	Egouttage		

✓ COMPOSITION

Ingrédients	%	Pays d'origine	Origine	Précision origine	N° du tarif douanier 4 chiffres	Allergène à déclaration obligatoire
Lait de vache microfiltré	97,71	France		Animale	04.01	Oui: Lait et dérivés
Sel	1,5	France		Minérale	25.01	-
Ferments lactiques	0,75	Danemark, Etats-Unis, France		Microbiologique	21.02	Oui: Lait et dérivés
Présure	0,03	France		Animale	35.07	-
Chlorure de calcium	Auxiliaire technologique	France		Minérale	-	-

Ingrédients

Composition: Lait de vache microfiltré, Sel, Ferments lactiques, Présure.

✓ PARAMETRES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Unité	Mini	Maxi	
Extrait sec	%	44	48	-
Gras/sec	%	44	48	-
Taux de sel	%	1,1	1,9	-

✓ BACTERIOLOGIE

Paramètres	Unité	Mini	Maxi	
E coli	UFC/ g	1 000	10 000	-
Staphylococcus coagulase +	UFC/ g	100	1 000	-
Salmonella spp	25 g	Non détecté		-
Listeria monocytogenes	25 g	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	1060	318	
	kcal	255	77	3,8
Matières grasses* (g)		20	6,0	8,6
AG saturés* (g)		15	4,5	23
AG trans (g)		0,7	0,2	-
Glucides* (g)		0,5	-	-
Dont sucres* (g)		0,5	-	-
Fibres (g)		0,5	-	-
Protéines* (g)		19	5,7	11
Sel* (g)		1,6	0,48	8,1
Sodium (g)		0,64	0,19	8,1

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

✓ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Paramètres	Description
Odeur	Fine et fruitée
Couleur	Couleur ivoire, fleur fine légèrement feutrée, surface légèrement tourmentée
Texture	Crémeuse et onctueuse
Goût	Subtil, typé et un peu plus présent au cours de l'affinage

✓ 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
Allergènes	Peut contenir des traces de gluten
Halal	Non
Casher	Non
Convient au régime végétarien	Non
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 chaque unité	Désignation + N° de lot + DDM

✓ 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 jusqu'à DDM

Validation Responsable Qualité Produit Frais

Specification			
	Trésor d'Isigny	REF :	FT-0309
		VERS :	3
		DATE :	26/12/2023

✓ GENERALS

Description	Legal name: Soft cheese made from cow's milk. Milk from Normandy		
Commercialising company adress		Manufacturing and packing site adress	
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	
		Health mark	
		FR 14 342 001 CE	

✓ MANUFACTURING PROCESS

Step	Description	Step	Description
1	Milk reception	8	Demoulding
2	Microfiltration	9	Salting
3	Standardization	10	Draining
4	Maturation	11	Ripening room
5	Curdling	12	Packing
6	Moulding	13	Ripening in cellar
7	Draining		

✓ COMPOSITION

Ingredients	%	Country	Origin	Origin precision	Custom Code 4 digits	Allergens
Microfiltered organic cow's milk	97,71	France		Animal	04.01	Yes : milk and derivatives
Salt	1,5	France		Mineral	25.01	-
Starters	0,75	Denmark, France, USA		Microbial	21.02	Yes : milk and derivatives
Rennet	0,03	France		Animal	35.07	-
Calcium chloride	Aid processing	France		Mineral	-	-

Ingredients

Composition: Microfiltered cow's milk, Salt, Lactic ferments, Rennet.

✓ CHEMICAL PARAMETERS

Parameters	Unit	Mini	Maxi	
Dry matter	%	44	48	-
Fat	%	44	48	-
Salt	%	1,1	1,9	-

✓ BACTERIOLOGICAL PARAMETERS

Parameters	Unit	Mini	Maxi	
E. coli	CFU/g	1 000	10 000	-
Staphylococcus aureus	CFU/g	100	1 000	-
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	1060	318	
	kcal	255	77	3,8
Fat* (g)		20	6,0	8,6
Saturated FA* (g)		15	4,5	23
Trans FA (g)		0,7	0,2	-
Carbohydrates* (g)		0,5	-	-
Sugars* (g)		0,5	-	-
Fiber (g)		0,5	-	-
Proteins* (g)		19	5,7	11
Salt* (g)		1,6	0,48	8,1
Sodium (g)		0,64	0,19	8,1

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

✓ ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC

Parameters	Description
Smell	Fine and fruity
Colour	Ivory color, fine flower slightly felted, slightly tormented surface
Texture	Creamy and unctuous
Taste	Subtle, typical and a little more present during the maturing process

✓ 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
Allergens	May contain traces of gluten
Halal	No
Kosher	No
Vegetarian Diet	No
Vegan Diet	No

✓ BATCH DEFINITION - TRACEABILITY

Batch definition	Identification	Traceability
1 letter + 3 figures	Inkjet inscription on each unit	Name + batch number and/or use by 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 until BBD

Validation Fresh Products Quality Manager	
---	--

TRESOR D'ISIGNY 150G X 8

ISIGNY STE MERE

FICHE LOGISTIQUE / Logistic form

LE PRODUIT / Product	
.....Poids net / Product weight	0,15 Kg
.....Poids brut / Gross weight	0,155 Kg
.....Nombre par colis/ Quantity per case	8
.....Dimensions de l'unité / Product dimensions	10X10X2 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	22 jours
.....Durée de vie / Total tradeltem lifespam	55 jours
LE COLIS / Case	
.....Dimensions par colis / case dimensions	25.2X27.5X6 cm
.....Poids net du colis / Case net weight	1.24 Kg
.....Poids brut / Case gross weight	1,343 Kg
LA PALETTISATION / Pallet configuration	
.....Dimensions palette / Pallet dimension	80X120X87 cm
.....Nombre de colis par palette / Cases per pallet	120
.....Nombre de cartons par couche / Cases per layer	10
.....Nombre de couches par palette / Layers per pallet	12
.....Colis sur la dernière couche / Cases on the last layer	0
.....Poids brut (palette incluse) / Gross weight (with pallet)	186.16 Kg
LA CODIFICATION / Code	
.....Code article / Product code	7023 01 08
.....Gencod pièces (EAN13) / Consumer unit code	3254550070236
.....Gencod colis (DUN14) / Trade unit code	13254550070233
.....Gencod palette / Pallet code	23254550070230
.....Code UPC UC / UPC Unit Code	
.....Code UPC Colis / UPC Code	
.....Nomenclature douanière / Custom code	0406908200
.....Agrément sanitaire / Sanit agreement	FR.14.342.001.CE