

# ONTVANGEN

Door campan om 10:41,13-8-20



## FICHE TECHNIQUE

Fiche  
Vers. 2  
20/09/2010

### ✓ GENERALITES

Désignation	<b>Beurre AOP doux extra fin</b>	N° Fiche	Vers	Date
Description	Beurre issu de crème de lait collecté dans la zone d'appellation d'origine protégée Isigny sur Mer. La crème est maturée avant barattage au butyrateur.	503	M	12/01/2017
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	8	Barattage
2	Ecrémage	9	Stockage
3	Standardisation de la crème	10	Conditionnement
4	Pasteurisation ( 89°C / 30 sec)	11	Palettisation
5	Introduction des ferments	12	Stockage
6	Maturation	13	Expédition
7	Mesure de l'acidité		

### ✓ COMPOSITION

Ingrédients	%	Pays d'origine	Origine	Allergène
Crème provenant du lait de vache pasteurisé (contenant lactose et caséine)	99,97	France (Zone d'appellation)	Bovine	Oui : catégorie Lait
Ferments Lactiques (Lactococcus lactis, Leuconostoc)	0,03	France, Danemark, Etats-Unis	Bactériologie	Non

### ✓ PARAMETRES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Unité	Mini	Maxi
Matière Grasse	%	82	-
Humidité	%	-	16
Aw	-	-	0,92
pH	-	4,5	6

### ✓ BACTERIOLOGIE

Paramètres	Unité	Mini	Maxi
Coliformes 30°C	UFC / g	-	100
Levures - moisissures	UFC / g	-	100
Listeria monocytogenes	Abs / 25 g	-	Abs

### ✓ ANALYSES NUTRITIONNELLES (Apport de référence pour 1 adulte type basé sur 8400Kj/2000Kcal)

Paramètres	/ 100 g	/ Portion de 10 g	% RNJ* dans 10 g
Energie* kj	3054,40	305,44	3,7
kcal	742,80	74,28	3,7
Protéines* (g)	0,70	0,07	0,0
Glucides* (g)	0,50	0,05	0,0
Dont sucres* (g)	0,50	0,05	0,0
Matières grasses* (g)	82,00	8,20	11,7
AG saturés* (g)	59,00	5,90	30,0
AG trans (g)	2,20	0,22	/
Fibres (g)	0,00	0,00	/
Sodium (g)	0,03	0,00	
Sel* (g)	0,08	0,01	0,2

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

### ✓ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Paramètres	Description
Odeur	Fine, fraîche, aromatique, parfaitement perceptible
Couleur	Homogène, ivoire à jaune bouton d'or
Texture	Ferme, facile à tartiner, fondant en bouche
Goût	Pur, caractéristique

### ✓ CONTAMINANTS

Nature	Description
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 3 caractères correspondant au jour de fabrication + N° tank de maturation	Inscription sur chaque unité	Désignation + N° de lot + DLC

### ✓ STOCKAGE ET CONSERVATION

Avant ouverture	Après ouverture
Entre +2°C et +6°C	Bien refermer après ouverture. Consommer rapidement.

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

**✓ GENERALS**

Product name	<b>Non salted Butter PDO</b>	N° Sheet	Vers	Date
Description	Butter made of cream collected in the PDO "Isigny Sur Mer" area. Cream is matured before churning.	503	M	12/01/2017
Production and packing site	Health mark			
	Coopérative Isigny Sainte Mère 2, rue du Docteur Boutros F - 14230 ISIGNY SUR MER	FR 14.342.001 CE		

**✓ MANUFACTURING PROCESS**

Step	Description	Step	Description
1	Milk reception	8	Storage
2	Skimming	9	Churning
3	Cream standardization	10	Packing
4	Pasteurization ( 89°C / 30 sec)	11	Palettisation
5	Ferments adding	12	Storage
6	Maturation	13	Shipment
7	Measure of acidity		

**✓ COMPOSITION**

Ingredients	%	Country	Origin	Allergens
Cream coming from Pasteurised Cow Milk (contains lactose and casein)	99,97	France PDO area	Animal : cows	Yes : milk category
Lactic Starters (lactococcus lactis, leuconostoc)	0,03	France, Denmark, USA	Bacteriology	No

**✓ CHEMICAL PARAMETERS**

Parameters	Unit	Mini	Maxi
Fat	%	82	-
Moisture	%	-	16
Aw			0,92
pH		4,5	6

**✓ BACTERIOLOGICAL PARAMETERS**

Parameters	Unit	Mini	Maxi
Coliforms 30°C	CFU / g	-	100
Yeasts and moulds	CFU / g	-	100
Listeria monocytogenes	Abs / 25 g		Abs

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

Parameters	/ 100 g	/ Portion 10 g	% RNJ in 10 g
Energy* kj	3054,40	305,44	3,7
kcal	742,80	74,28	3,7
Proteins* (g)	0,70	0,07	0,0
Carbohydrates* (g)	0,50	0,05	0,0
Sugars* (g)	0,50	0,05	0,0
Fat* (g)	82,00	8,20	11,7
Satured FA* (g)	59,00	5,90	30,0
Trans FA (g)	2,20	0,22	/
Fiber (g)	0,00	0,00	/
Sodium (g)	0,03	0,00	
Salt* (g)	0,08	0,01	0,2

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

**✓ ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC**

Parameters	Description
Smell	Delicate, fresh, aromatic, perfectly perceptible
Colour	Homogeneous, ivory to frank yellow
Texture	Ferm, easily spreadable, smelting in mooth
Taste	Pur, caractistic

**✓ CONTAMINANTS**

Nature	
Plant products : organochlorines, organophosphates, 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
Vegetarian Diet	Yes
Vegan Diet	No

**✓ BATCH DEFINITION - TRACEABILITY**

Batch	Identification	Traceability
3 characters code corresponding to the production date + Maturation tank N°	On each unit	Product name + batch number + use by date

**✓ STORAGE AND CONSERVATION**

Before opening	After opening
Between +2°C and +6°C	Fully close the packing, to be use fastly

Cooperative certified quality assurance ISO 9001, ISO 14001, Agri-confiance, BRC and IFS.