

✓ **GENERALITES**

Désignation	Beurre AOP demi sel	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. Du sel fin est ajouté au beurre	504	K	20/07/2018
Lieu de production et de conditionnement		Agrément sanitaire		
Coopérative Isigny Sainte Mère 2, rue du Docteur Boutros F - 14230 ISIGNY SUR MER		FR 14.342.001 CE		

 ✓ **PROCESS DE FABRICATION**

Etape	Description	Etape	Description
1	Réception du lait	8	Barattage et salage
2	Ecrémage	9	Stockage silo
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)	97,97	France Zone d'appellation	Bovine	Oui : catégorie Lait
Sel fin	2	France	Minérale	Non
Ferments Lactiques (Lactococcus lactis subsp. Lactis, Leuconostoc Mesenteroides subsp. Mesenteroides)	0,03	France, Danemark, USA	Bactériologie	Non

 ✓ **PARAMETRES PHYSICO-CHIMIQUES**

Paramètres	Unité	Mini	Maxi
Matière Grasse	%	80	-
Humidité	%	-	16
Aw			0,89
pH	-		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** (sur la base de 2000Kcal)

Paramètres	/ 100 g	/ Portion de 10 g	% RNJ dans 10 g
Energie* kJ	2 980,40	298,04	
kcal	724,80	72,48	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)	80,00	8,00	11,4
AG saturés* (g)	57,60	5,76	28,8
AG trans (g)	2,16	0,22	/
Fibres (g)	0,00	0,00	/
Sodium (g)	0,80	0,08	
Sel* (g)	2,00	0,20	3,3

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

 ✓ **CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

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

 ✓ **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
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 + DLUO

 ✓ **STOCKAGE ET CONSERVATION**

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

✓ GENERALS

Product name	Salted Butter PDO	N° Sheet	Vers	Date
Description	Butter made of cream collected in the PDO "Isigny Sur Mer" area. Cream is matured before continuous churning.	504	K	20/07/2018
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	Churning and salting
2	Skimming	9	Storage
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)	97,97	France PDO area	Animal : cows	Yes : milk category
Salt	2	France	Mineral	No
Lactic Starters (Lactococcus lactis subsp. Lactis, Leuconostoc Mesenteroides subsp. Mesenteroides)	0,03	France, Denmark, USA	Bacteriology	No

✓ CHEMICAL PARAMETERS

Parameters	Unit	Mini	Maxi
Fat	%	80	-
Moisture	%	-	16
Aw			0,89
pH			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 (Based on 2000Kcal)

Parameters	/ 100 g	/ Portion 10 g	% RNJ in 10 g
Energy* kj	2 980,40	298,04	
kcal	724,80	72,48	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)	80,00	8,00	11,4
Saturated FA* (g)	57,60	5,76	28,8
Trans FA (g)	2,16	0,22	/
Fiber (g)	0,00	0,00	/
Sodium (g)	0,80	0,08	
Salt* (g)	2,00	0,20	3,3

*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 mouth
Taste	Pur, characteristic, salted

✓ 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