

✓ GENERALITES

Désignation	Fromage frais à la fraise	N° Fiche	Vers	Date
Description	Fromage frais lissé additionné d'une préparation à base de fraises	1409	E	05/03/2014
Lieu de production et de conditionnement		Agrément sanitaire		
Coopérative Isigny Sainte Mère Rue de la coopérative F - 50480 CHEF DU PONT		FR 50.127.001 CE		

✓ PROCESS DE FABRICATION

Etape	Description	Etape	Description
1	Réception du lait	6	Ultrafiltration
2	Pasteurisation	7	Fruitage
3	Standardisation	8	Conditionnement
4	Maturation	9	Stockage 4°C
5	Thermisation	10	Expédition

✓ COMPOSITION

Ingrédients	%	Pays d'origine	Origine	Allergène à déclaration obligatoire
Fromage frais 40% de MG	75	France		
Lait de vache pasteurisé	99,98	France	Animale : vache	Oui : Lait et dérivés
Ferments (Lactococcus, Leuconostoc)	0,02	Pays Bas	Microbiologique	Non
Préparation à base de fraises	25	France		Non
Fraises	50		Végétale	
Saccharose	38		Végétale	
Eau	qsp			
Stabilisants E410	0,25			
E440	0,4			
Conservateur E202	0,13			
Colorant carmin E120	0,08			
Correcteur d'acidité E330	1			
Arômes	0,1			

✓ PARAMETRES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Unité	Mini	Maxi	
Extrait sec	%	25	29	-
Matière grasse	%	5	6	-
Aw		0,96	0,99	-

✓ BACTERIOLOGIE

Paramètres	Unité	Mini	Maxi	
Entérobactéries	UFC/g	< 10		-
Levures	UFC/g	< 100		-
Moississures	UFC/g	< 100		-
Staphylococcus aureus	UFC/g	< 100		-
Salmonella spp	25g	-	Abs / 25 g	-
Listeria monocytogenes	25g	-	Abs / 25 g	-

✓ 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	592,40	177,72	
kJcal	141,30	42,39	2,1
Protéines* (g)	6,20	1,86	3,7
Glucides* (g)	14,50	4,35	1,7
Dont sucres* (g)	14,50	4,35	4,8
Matières grasses* (g)	6,50	1,95	2,8
AG saturés* (g)	4,37	1,31	6,6
AG trans (g)	0,00	0,00	0,0
Fibres (g)	0,00	0,00	0,0
Sodium* (g)	0,03	0,01	0,4
Sel* (g)	0,08	0,02	0,4

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

✓ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Paramètres	Description
Odeur	Fraise
Couleur	Rose
Texture	Lissée avec des morceaux de fraises
Goût	Fraise, acidulé

✓ 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	Tracabilité
Quantième + n° de tank de maturation	Inscription jet d'encre sur le couvercle	Désignation + n° de lot et/ou DLC

✓ STOCKAGE ET CONSERVATION

Avant ouverture	Après ouverture
Entre +2°C et +6°C	Conservé entre 2 et 6°C puis consommer rapidement

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

Validation	Direction Qualité	Direction Commerciale
------------	-------------------	-----------------------

✓ GENERALS

Product name	Fromage frais with strawberries	N° Sheet	Vers	Date
Description	Smooth "fromage frais" mixed with a preparation made from strawberries	1409	E	05/03/2014
Production and packing site	Health mark			
Coopérative Isigny Sainte Mère Rue de la coopérative F - 50480 CHEF DU PONT		FR 50.127.001 CE		

✓ MANUFACTURING PROCESS

Step	Description	Step	Description
1	Milk reception	6	Ultrafiltration
2	Pasteurization	7	Fruiting
3	Standardization	8	Packing
4	Maturation	9	Storage at 4°C
5	Thermization	10	Dispatch

✓ COMPOSITION

Ingredients	%	Country	Origin	Allergens
Fromage frais 40% fat	75	France		
Pasteurised cow's milk	99,98	France	Animal : cow	Yes : Milk and derivatives
Starters (lactococcus, leuconostoc)	0,02	Netherlands	Microbiological	No
Preparation made from strawberries	25	France		No
Strawberries	50		Vegetal	
Saccharose	38		Vegetal	
Water	qsp			
Stabilizers E410	0,25			
E440	0,4			
Preservative E202	0,13			
Colouring E120	0,08			
Acidity corrector E330	1			
Flavourings	0,1			

✓ CHEMICAL PARAMETERS

Parameters	Unit	Mini	Maxi	
Dry matter	%	25	29	-
Fat	%	5	6	-
Aw		0,96	0,99	-

✓ BACTERIOLOGICAL PARAMETERS

Parameters	Unit	Mini	Maxi	
Enterobacteria	CFU/g	<10		-
Yeast	CFU/g	< 100		-
Mould	CFU/g	< 100		-
Staphylococcus aureus	CFU/g	< 100		-
Salmonella spp	25g		Abs / 25 g	-
Listeria monocytogenes	25g		Abs / 25 g	-

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

Parameters	/ 100 g	/ Portion de 30 g	% RNJ dans 30 g
Energy* kj	592,40	177,72	
kcal	141,30	42,39	2,1
Proteins* (g)	6,20	1,86	3,7
Carbohydrates* (g)	14,50	4,35	1,7
Sugars* (g)	14,50	4,35	4,8
Fat* (g)	6,50	1,95	2,8
Satured FA* (g)	4,37	1,31	6,6
Trans FA (g)	0,00	0,00	0,0
Fiber (g)	0,00	0,00	0,0
Sodium* (g)	0,03	0,01	0,4
Salt* (g)	0,08	0,02	0,4

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

✓ ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC

Parameters	Description
Smell	Strawberries
Colour	Pink colour
Texture	Smooth with pieces of strawberries
Taste	Strawberries, slightly acid

✓ CONTAMINANTS

Nature	
Plant products : organochlorines, organophosphates, carbamates, pyrethroids	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
Day + n° of maturation tank	Ink jet writing on the lid	Name + batch number and/or use by date

✓ STORAGE AND CONSERVATION

Before opening	After opening
Between +2°C and +6°C	Keep between 2 - 6°C and consume quickly

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

Validation	Direction Qualité	Direction Commerciale
		