

✓ GENERALITES

Désignation	Fromage frais aux pommes caramélisées	N° Fiche	Vers	Date
Description	Fromage frais lissé additionné d'une préparation à base de pommes caramélisées	1420	E	11/01/2019
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			-
Lait de vache pasteurisé	99,97	France	Animale : vache	Lait
Ferments Lactiques (Lactococcus, Leuconostoc, Lactobacillus)	0,03	Pays Bas	Microbiologique	-
Préparation à base de pommes caramélisées	25	France		-
Pommes en morceaux	50		Végétale	-
Saccharose	36			-
Caramel	10			-
Citron jus obtenu à partir de jus concentré	1,5			
Amidon de manioc natif	1,5			
Eau	QSP 100%			-
Epaississants : Pectine E410ii	0,5			-
Arômes naturels	0,22			-

✓ PARAMETRES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Unité	Mini	Maxi	
Extrait sec	%	27	31	-
Matière grasse	%	5,5	6,5	-
Aw		0,96	0,99	-

✓ BACTERIOLOGIE

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

✓ 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	601	180	
kcal	143	43	2,0
Protéines* (g)	6,0	1,8	3,6
Glucides* (g)	15,7	4,7	1,8
Dont sucres* (g)	15,8	4,8	5,3
Matières grasses* (g)	6,3	1,9	2,7
AG saturés (g)	4,2	1,3	6,3
AG trans (g)	0,0	0,0	0,0
Fibres (g)	0,6	0,20	0,7
Sodium (g)	0,02	0,01	0,3
Sel* (g)	0,10	0,03	0,5

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

✓ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Paramètres	Description
Odeur	Pommes caramélisées
Couleur	Crème à jaune
Texture	Lissée avec des morceaux de pommes caramélisées
Goût	Pommes caramélisées, acidulé

✓ CONTAMINANTS

Nature	
Produits phytosanitaires : organochlorés, organophosphorés, carbamates, pyréthrinoïdes	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 couvercle	Désignation + n° de lot et/ou DLC

✓ STOCKAGE ET CONSERVATION

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

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

Validation	Responsable Qualité produits Frais	Direction Commerciale
		

✓ **GENERALS**

Product name	Fromage frais with caramelized apples	N° Sheet	Vers	Date
Description	Smooth "fromage frais" mixed with a preparation made from caramelized apples	1420	E	11/01/2019
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	Pasteurisation	7	Fruiting
3	Standardisation	8	Packing
4	Maturation	9	Storage at 4°C
5	Thermisation	10	Dispatch

✓ **COMPOSITION**

Ingredients	%	Country	Origin	Allergens
Fromage frais 40% fat	75			
Pasteurised cow's milk	99,98	France	Animal : cows'	Yes : Milk and derivatives
Starters	0,02	Netherlands	Microbiological	Yes : Milk and derivatives
Preparation made from caramelized apples	25	France		
Apples	50		Vegetal	No
Saccharose	38			-
Caramel	10			-
Lemon juice made from concentrated juice	1,5			-
Native cassava starch	1,5			-
Eau	QSP 100%			-
Stabilizers : Pectin E410ii	0,6			-
Natural aromas	0,22			-

✓ **CHEMICAL PARAMETERS**

Parameters	Unit	Mini	Maxi	
Dry matter	%	27	31	-
Fat	%	5,5	6,5	-
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 in 30 g
Energy*			
	601	180	
	143	43	2,0
Proteins* (g)	6,0	1,8	3,6
Carbohydrates* (g)	15,7	4,7	1,8
Sugars* (g)	15,8	4,8	5,3
Fat* (g)	6,3	1,9	2,7
Saturated FA (g)	4,2	1,3	6,3
Trans FA (g)	0,0	0,0	0,0
Fiber (g)	0,6	0,20	0,7
Sodium (g)	0,02	0,01	0,3
Salt* (g)	0,10	0,03	0,5

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

✓ **ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC**

Parameters	Description
Smell	Caramelized apples
Colour	Cream in yellow
Texture	Smooth with pieces of caramelized apples
Taste	Caramelized apples, slightly acid

✓ **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
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, until use by date	Keep between 2 - 6°C and consume quickly

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

Validation	Fresh product quality Manager	Sales Manager
		