

Fiche technique



Crème d'Isigny AOP 40%MG

REF : FT-0175
REV : 3
DATE : 14/12/2023

✓ GENERALITES

Description	Crème fraîche à 40% de matière grasse issue de lait collecté dans la zone d'appellation d'origine protégée "crème d'Isigny". La crème est pasteurisée puis maturée.	
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	5	Maturation
2	Ecrémage	6	Conditionnement
3	Standardisation de la crème	7	Stockage
4	Pasteurisation de la crème (89°C/38 sec)	8	Expédition

✓ COMPOSITION

Ingrédients	%	Pays d'origine	Origine	Précision origine	N° du tarif douanier 4 chiffres	Allergène à déclaration obligatoire
Lait de vache pasteurisé	99,98	France	Animale	Vache	04.01	Oui: Lait et dérivés
Ferments lactiques (Lactococcus lactis, Leuconostoc)	0,02	Pays-Bas	Microbienne	-	21.02	Oui: Lait et dérivés

Ingrédients

Composition: Lait pasteurisé, Ferments lactiques

✓ PARAMETRES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Unité	Mini	Maxi	
Acidité Dornic	°D	35	60	-
Matière grasse	%	39,5	-	-
pH		4,2	4,8	-
Aw		-	0,99	-

✓ BACTERIOLOGIE

Paramètres	Unité	Mini	Maxi	
Coliformes Totaux	UFC/g	-	10	-
Staphylocoques coagulase +	UFC/g	-	10	-
Levures - moisissures	UFC/g	-	100	-
Salmonella spp	25g	Non détecté		-
Listeria monocytogenes	25g	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 kcal	1570 381	471 114	5,7
Matières grasses* (g)	40	12	17
AG saturés* (g)	29	8,6	43
AG trans (g)	1,1	/	/
Glucides* (g)	2,9	0,9	0,3
Dont sucres* (g)	2,9	0,9	0,97
Fibres (g)	0,0	0,0	0,0
Protéines* (g)	2,4	0,7	1,4
Sel* (g)	0,08	0,02	0,4
Sodium (g)	0,03	0,01	0,4

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

✓ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Paramètres	Description
Odeur	Fine, fraîche, aromatique
Couleur	Ivoire
Texture	Ferme, onctueuse, fondante en bouche
Goût	Agréable, caractéristique

✓ 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	Aucun OGM incorporé
OGM	
Ionisation	Indemne de toute ionisation
Halal	Non
Casher	Non
Convient au régime végétarien	Oui
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 le couvercle	Désignation + N° de lot + DLC

✓ STOCKAGE ET CONSERVATION

Température avant ouverture	Température après ouverture	Délai après ouverture
Entre +2°C et +6°C	Entre +2°C et +6°C	A consommer dans les 7 jours après ouverture, sous réserve de conditions d'utilisation et de conservation adaptées

Validation Responsable Qualité Produit Frais

Specification			
	ISIGNY PDO cream 40% FAT	REF :	FT-0175
		VERS :	3
		DATE :	14/12/2023
✓ GENERALS			
Description		This cream 40% fat is from mik collected in the "Isigny cream" protected designation of origin area. Pasteurized, this cream is then matured.	
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	5	Maturation
2	Skimming	6	Packaging
3	Cream standardization	7	Storage
4	Pasteurisation (89°C/38 sec)	8	Shipment
✓ COMPOSITION			
Ingredients	%	Country	Origin
Pasteurised milk	99,98	France	Animal
Lactic Starters (Lactococcus lactis, Leuconostoc)	0,02	Netherlands	Microbiology
		Origin precision	Custom Code 4 digits
		Cows	04.01
		-	21.02
		Allergens	
		Yes:milk and derivates	
		Yes : milk and derivates	
Ingredients			
Composition: Pasteurized milk, Lactic starters.			
✓ CHEMICAL PARAMETERS			
Parameters	Unit	Mini	Maxi
Dornic acidity	°D	35	60
Fat	%	39,5	-
pH		4,2	4,8
Aw		-	0,99
✓ BACTERIOLOGICAL PARAMETERS			
Parameters	Unit	Mini	Maxi
Total Coliforms	CFU/g	-	10
Staphylococcus coagulase +	CFU/g	-	10
Mould - Yeast	CFU/g	-	100
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 kcal	1570 381	471 114	
Fat* (g)	40	12	5,7
Satured FA* (g)	29	8,6	17
Trans FA (g)	1,1	/	43
Carbohydrates* (g)	2,9	0,9	/
Sugars* (g)	2,9	0,9	0,3
Fiber (g)	0,0	0,0	0,97
Proteins* (g)	2,4	0,7	0,0
Salt* (g)	0,08	0,02	1,4
Sodium (g)	0,03	0,01	0,4
* Mandatory nutrition declaration according to the regulation n° 1169/2011			
✓ ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC			
Parameters	Description		
Smell	Delicate, frank, aromatic		
Colour	Ivory		
Texture	Ferm, smooth, melting in mouth		
Taste	Pleasant, characteristic		
✓ 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		
Halal	No		
Kosher	No		
Vegetarian Diet	Yes		
Vegan Diet	No		
✓ BATCH DEFINITION - TRACEABILITY			
Batch definition	Identification	Traceability	
1 letter + 3 figures	Ink printing on the top	Name + batch number + best-before 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 within 7 days after opening, subject to appropriate conditions of use and storage	
Validation Fresh Products Quality Manager			