

✓ GENERALITES

Dénomination	Beurre doux	N° Fiche	Vers	Date
Description	Beurre issu de crème de lait . La crème est maturée avant barattage.	506	L	29/11/2018
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	7	Mesure de l'acidité
2	Ecrémage	8	Barattage
3	Standardisation de la crème	9	Conditionnement
4	Pasteurisation (89°C / 30 sec)	10	Palettisation
5	Introduction des ferments	11	Stockage
6	Maturation	12	Expédition

✓ COMPOSITION

Ingrédients	%	Pays d'origine	Origine	Allergène à déclaration obligatoire
Crème	99,97	France, UE	Animale : vache	Oui : catégorie Lait
Ferments Lactiques (Lactococcus lactis, Leuconostoc)	0,03	France, Danemark	Microbiologique	Non

✓ PARAMETRES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Unité	Mini	Maxi
Matières Grasses	%	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 kcal	3054,40 742,80	305,44 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	6,00	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 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	
Produits phytosanitaires : organochlorés, organophosphorés, carbamates,	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.

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

✓ GENERALS

Product name	Unsalted Butter	N° Sheet	Vers	Date
Description	Butter made of cream . Cream is matured before churning.	506	L	29/11/2018
Production and packing site		Health mark		
Coopérative Isigny Sainte Mère 2, rue du Docteur Boutrois F - 14230 ISIGNY SUR MER		FR 14.342.001 CE		

✓ MANUFACTURING PROCESS

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

✓ COMPOSITION

Ingredients	%	Country	Origin	Allergens
Cream	99,97	France, EU	Animal : cows	Yes : milk category
Lactic Starters (Lactococcus lactis, Leuconostoc)	0,03	France, Danemark	Microbiology	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	UFC / g	-	100
Yeast and moulds	UFC / 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 kcal	3054,40 742,80	305,44 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	6,00	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,	Complies with EC regulation
Drug residues	
Dioxins	
Radioactivity (Cs 137, St 90)	
Heavy metals (As, Cd, Hg, Pb)	
Aflatoxin M1	
GMO	No GMO
Ionisation	Indemne de toute 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, IFS et BRC.