

## ✓ GENERALITES

Désignation	<b>Beurre de tourage AOP</b>	N° Fiche	Vers	Date
Description	Beurre issu de crème de lait collecté dans la zone d'appellation d'origine protégée Isigny sur Mer. Le beurre est texturé afin de répondre aux exigences des professionnels en matière de feuilletage	512	J	23/11/2017
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	8	Barattage
2	Ecrémage	9	Texturation
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 à déclaration obligatoire
Crème provenant du lait de vache pasteurisé (contenant lactose et caséine)	99,97	France Zone d'appellation	Animale	Oui : catégorie Lait
Ferments lactiques (lactococcus lactis, leuconostoc)	0,03	France, Pays Bas	Microbiologique	Non

## ✓ PARAMETRES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Unité	Mini	Maxi
Matière Grasse	%	82	-
Humidité	%	-	16
pH	-	4,5	6
Aw	-	-	0,77
Point de fusion	-	28	35

## ✓ 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	/ 100 g	% RNJ* dans 100 g
Energie* kj	3054,40	305,44	3,72
kcal	742,80	74,28	3,72
Protéines* (g)	0,70	0,07	0
Glucides* (g)	0,50	0,05	0
Dont sucres* (g)	0,50	0,05	0
Matières grasses* (g)	82,00	8,20	11,71
AG saturés* (g)	59,00	5,90	29,5
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	0,17

\* déclaration nutritionnelle obligatoire selon règlement 1169/2011 (INCO)

## ✓ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Paramètres	Description
Odeur	Fine, fraîche, aromatique
Couleur	Homogène, ivoire à jaune bouton d'or
Texture	Dure
Goût	Franc, 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	
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

<b>Product name</b>	<b>Puff pastry butter PDO Isigny</b>	<b>N° Sheet</b>	<b>Vers</b>	<b>Date</b>
<b>Description</b>	Butter made of cream collected in the PDO "Isigny Sur Mer" area. Cream is matured before continuous churning. Our puff pastry butter is especially produced for bakeries having an improved texture for ease of use by the professional bakers	512	J	23/11/2017
<b>Production and packing site</b>	Coopérative Isigny Sainte Mère 2, rue du Docteur Boutrois F - 14230 ISIGNY SUR MER	<b>Health mark</b> FR 14.342.001 CE		

## ✓ MANUFACTURING PROCESS

Step	Description	Step	Description
1	Milk reception	8	Churning
2	Skimming	9	Texturation
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)	99,97	France PDO area	Animal	Yes : milk category
Lactic starters (Lactococcus lactis, leuconostoc)	0,03	France, Netherlands	Microbiology	No

## ✓ CHEMICAL PARAMETERS

Parameters	Unit	Mini	Maxi
Fat	%	82	-
Moisture	%	-	16
Aw			0,77
pH		4,5	6

## ✓ BACTERIOLOGICAL PARAMETERS

Parameters	Unit	Mini	Maxi
Coliformes 30°C	UFC / g	-	100
Levures - moisissures	UFC / g	-	100
Listeria monocytogenes	Abs / 25 g		Abs

## ✓ NUTRITIONAL DATAS (Apport de référence pour 1 adulte type basé sur 8400Kj/ 2000Kcal)

Parameters	/ Portion de 100 g	/ Portion 10 g	% RNJ in 100 g
Energy* kj kcal	3054,40	305,44	3,72
	742,80	74,28	3,72
Proteins* (g)	0,70	0,07	0
Carbohydrates* (g)	0,50	0,05	0
Sugars* (g)	0,50	0,05	0
Fat* (g)	82,00	8,20	11,71
Saturated FA* (g)	59,00	5,90	29,5
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	0,17

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

## ✓ ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC

Parameter	Description
Smell	Delicate, fresh, aromatic
Colour	Homogeneous, ivory to frank yellow
Texture	Hard
Taste	Pur, caractistic

## ✓ 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 used fastly

Cooperative certified quality assurance ISO 9001, ISO 14001, Agri-confiance, IFS and BRC.