

Objet/Object: LEERDAMMER MEULE

Site : 202 Schoonrewoerd Factory

Marque d'identification/Identification mark: NL Z 0026 EG, NL Z 0106 EG

Certificats / Certificates :

Le nombre de certificats est de 5 - The number of certificates is 5

Certificats - Certificates	Date de Validité (JJ/MM/AAAA) - Validity Date (DD/MM/YYYY)
ISO 9001	15/09/2018
ISO 14001	15/09/2018
OHSAS18001	01/05/2020
FSSC 22000	12/07/2019
GMP+	31/07/2017

Certificats Complémentaires / Additional Certificates

1. PROCÉDÉS DE FABRICATION / PROCESS

Français / French

Lait de ferme → Collecte (citerne max. 8°C) → Pré-Pasteurisation (>63°C, 20-40 sec) → Stockage →
 Pasteurisation (>72°C, 15 sec) → Inoculation → Incubation → Coagulation → Décaillage → Lavage caillé →
 Moulage → Pressage → Démoulage → Immersion en saumure → Affinage → Refroidissement → Emballage →
 Stockage au froid (4°C à 8°C) → Expédition

Ferments lactiques
Présure
Eau

Anglais / English

Farm milk → Collection (tanker max. 8°C) → Pre-Pasteurisation (>63°C, 20-40 sec) → Holding →
 Pasteurisation (>72°C, 15 sec) → Inoculation → Incubation → Coagulation → Cutting of curd → Washing of curd →
 Moulding → Pressing → Demoulding → Brine submersion → Ripening → Cooling → Packing → Chilled storage
 (4°C to 8°C) → Dispatch

Ferments lactiques
Rennet
Water

2. PRINCIPAUX ELEMENTS DU PLAN DE CONTROLE / CONTROL PLANS MAIN ELEMENTS

Francais/French

ITEM	ANALYSE	FREQUENCE
PROCESS produit fini	Physico chimie : Extrait sec (ES), Matière Grasse (MG), Gras sur Sec (G/S), pH, Cl Na % Bactériologie : Listeria, <i>Salmonella</i> , Enterobactéries, E. Coli Dégustation	Adaptée à la maîtrise des procédés
EMBALLAGES	Poids	

English/Anglais

ITEM	TEST FOR	FREQUENCY
PROCESS Finished product	Physico chemistry : Dry matter, Fat, Fat in dry matter, pH, Cl Na % Bacteriology : Listeria, <i>Salmonella</i> , Enterobacteria, E. Coli Tasting	In accordance with the process control
PACKAGING	Weight	

3. CONTROLES D'HYGIENE PENDANT LE PROCESS – SANITATION AND HYGIENE INSPECTION

Personnel	
Equipé de vêtements de travail	Supplying of working attire
bottes	Boots
Charlottes	Hairnets
Vestiaires personnels	personal lockers
Lave-mains	Handwashing facilities
Locaux	Premises
Pédiluves aux points d'entrée	Footbaths at the entry points
Air filtré dans les lieux de production	Filtred air in production area
Le traitement du lait est séparé de la production	Milk treatment is separated from production
Pasteurisation	
Le lait cru est pasteurisé juste avant la transformation	Milk is pasteurized immediately before transformation

4. PLAN HACCP – HACCP PLAN

Toutes les études HACCP prennent en compte les dangers microbologique, chimique, physique et allergène. Les dossiers HACCP sont disponibles sur nos sites de production.

HACCP studies take into account microbiological, chemical, physical and allergen risk. HACCP files are available on our production sites.

5. STANDARDS PHYSICO-CHIMIQUES - PHYSICO CHEMICAL DATA

	EXTRAIT SEC / DRY MATTER CONTENT (minimum)	MG/ES , FAT IN DRY MATTER (minimum)
METHODE / METHOD	FIL A4 1982	
STANDARD	59 %	45 %

6. STANDARDS MICROBIOLOGIQUES – MICROBIOLOGICAL STANDARDS

Test	Méthode / Method	Objectif / Target
Germes Critères Sécurité / Food safety criteria Germs		
<i>Listeria monocytogènes</i>	Méthodes d'analyses de référence : EN/ISO 11290-1/ Analytical reference method : EN/ISO 11290-1	Absence dans 25 g Absence in 25 g n = 5 ; c = 0
Enterotoxines staphylococciques/ Staphylococcal enterotoxins	Méthode européenne de dépistage du LCR pour le lait/ European screening method of the CRL for milk	Pas de détection dans 25 g No detection in 25 g n = 5 ; c = 0
Germes critères d'hygiène / Process hygiene criteria germs		
E Coli	ISO 16649-1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 100, M = 1000
Staphylocoques à coagulase positive/coagulase-positive staphylococci	EN / ISO 6888-1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 100, M = 1000

7. INFORMATIONS ORGANOLEPTIQUES – ORGANOLEPTIC DATA

Couleur	Naturel, non coloré	Colour	Natural, not coloured
Goût	Doux, goût de noix	Flavour	Sweet, nutty, mild taste
Odeur	Absence de défaut	Odour	Absence of defect
Texture	Elastique et tranchable	Texture	Elastic and cuttable