

**Objet/Object: MAREDSOUS TRADITION****Site : D044 SCHREIBER CLERY**

Marque d'identification/Identification mark: FR 55.119.002 CE

**Certificats / Certificates :**

Le nombre de certificats est de 3 - The number of certificates is 3

Certificats - Certificates	Date de Validité (JJ/MM/AAAA) - Validity Date (DD/MM/YYYY)
ISO 14001	02/03/2020
IFS	17/08/2019
OHSAS18001	28/05/2019

***Certificats Complémentaires / Additional Certificates*****1. PROCÉDÉS DE FABRICATION / PROCESS****Français / French**

Lait de ferme → Collecte (citerne max. 5°C) → Pré-Pasteurisation ( $\geq 72^{\circ}\text{C}$ , 20sec) → Stockage →  
Ferments lactiques → Inoculation → Incubation → Présure → Coagulation → Décaillage → Égouttage → Brassage  
 → Moulage → Pressage → Acidification → Immersion en saumure → Affinage → Découpe (selon produit fini) →  
 Emballage → Stockage au froid (8°C) → Expédition

**Anglais / English**

Farm milk → Collection (tanker max. 5°C) → Pre-Pasteurisation ( $\geq 72^{\circ}\text{C}$ , 20sec) → Holding →  
Lactic Ferments → Inoculation → Incubation → Rennet → Coagulation → Cutting of curd → Partial draining →  
 Mixing → Moulding → Pressing → Acidification → Brine submersion → Ripening → Cutting (according to the final  
 product) → Packing → Chilled storage (8°C) → Dispatch

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

**Français/French**

ITEM	ANALYSE	FREQUENCE
<b>INGREDIENTS/</b> Lait	<b>Physico chimie</b> : Matière grasse (MG), protéines, antibiotiques, pH, cellules <b>Bactériologie</b> : Germes totaux (GT), entérobactéries <b>Aspect</b>	Adaptée à la maîtrise des procédés
<b>PROCESS</b> En cours de fabrication / Produit fini	<b>Physico chimie</b> : Extrait sec (ES), matière grasse (MG), pH, sel <b>Bactériologie</b> : Entérobactéries, <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Salmonella</i> , Listeria <b>Dégustation, test de conservation, contrôles d’ambiance</b>	
Saumure	Température, pH, levures/moisissures , Listeria	
<b>EMBALLAGES</b>	<b>Poids, présentation</b>	

**English/Anglais/**

ITEM	TEST FOR	FREQUENCY
<b>INGREDIENTS/</b> Milk	<b>Physico chemistry</b> :Fat, proteins, antibiotics, pH, cells <b>Bacteriology</b> : Total flora, enterobacteries <b>Appearance</b>	In accordance with the process control
<b>PROCESS</b> During Process / Final Product	<b>Physico chemistry</b> : Dry matter, fat, pH, salt <b>Bacteriology</b> : Enterobacteries, <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Salmonella</i> , Listeria <b>Tasting, preservation tests, ambience tests</b>	
Brining	Temperature, pH, yeasts moulds, Listeria	
<b>PACKAGING</b>	<b>Weight, packaging conformity</b>	

**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 microbiologique, 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	52%	50%

#### 6. STANDARDS MICROBIOLOGIQUES – MICROBIOLOGICAL STANDARDS

Test	Méthode / Method	Objectif / Target
<b>Germes Critères Sécurité / Food safety criteria Germs</b>		
<i>Listeria monocytogenes</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 detected in 25 g n = 5 ; c = 0
<b>Germes critères d'hygiène / Process hygiene criteria germs</b>		
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

<b>Couleur</b>	Pâte : ivoire / Crème – Croûte : orangée/mate	<b>Colour</b>	Paste : ivory / cream colored Rind : orange colored/bright
<b>Goût</b>	Franc, doux, légèrement lactique	<b>Flavour</b>	Clean, mild and lightly lactic
<b>Odeur</b>	Sans odeur	<b>Odour</b>	Without
<b>Texture</b>	Souple, fondante en bouche	<b>Texture</b>	Flexible, becoming melting in the mouth