

Objet/Object: MAREDSOUS PAIN**Site : 114 Cléry**

Marque d'identification/Identification mark: FR 55.119.001CE(Cléry Le Petit)

Certificats / Certificates :

Le nombre de certificats est de 4 - The number of certificates is 4

Certificats - Certificates	Date de Validité (JJ/MM/AAAA) - Validity Date (DD/MM/YYYY)
ISO 9001	20/12/2016
ISO 14001	02/03/2017
IFS	17/08/2017
OHSAS18001	28/05/2019

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

Lait de ferme → Collecte (citerne max. 8°C) → Pré-Pasteurisation (≥73,5°C, 20sec) → Stockage →
Ferments lactiques → Présure
 Pasteurisation (≥75°C, 20 sec) → Inoculation → Incubation → Coagulation → Décaillage → Égouttage → Brassage
 → Moulage → Pressage → Acidification → Immersion en saumure → Affinage → Emballage → Stockage au froid
 (8°C) → Expédition

Anglais / English

Farm milk → Collection (tanker max. 8°C) → Pre-Pasteurisation (≥73,5°C, 20sec) → Holding →
Lactic Ferments → Rennet
 Pasteurisation (≥75°C, 20 sec) → Inoculation → Incubation → Coagulation → Cutting of curd → Partial draining →
 Mixing → Moulding → Pressing → Acidification → Brine submersion → Ripening → Packing → Chilled storage
 (8°C) → Dispatch

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

Francais/French

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

English/Anglais/

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

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	51 %	48 %

6. STANDARDS MICROBIOLOGIQUES – MICROBIOLOGICAL STANDARDS

Test	Méthode / Method	Objectif / Target
Germes Critères Sécurité / Food safety criteria Germs		
<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 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	Pâte : Couleur Crème	Colour	Paste : cream colored
Goût	Aromatique, légèrement « morgé »	Flavour	Aromatic, lightly “morgé”
Odeur	Légère de morgé	Odour	Lightly of « morgé »
Texture	Souple, fondante en bouche	Texture	Flexible, becoming melting in the mouth