

Version : 7

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 27/11/2015 16:11Aperçu créé le : 03/08/2021
09:19

Table des matières

D : Liste des Allergènes	2
E : Recettes	3
E.1 : Tableau de composition MP	3
E.2 : Synthèse des ingrédients	5
E.3 : Classification et noms de référence	6
L : Produits Finis	7
L.1 : Margarine allégée au tournesol 60% MG	7

Version : 7	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 27/11/2015 16:11	Aperçu créé le : 03/08/2021 09:19
D : Liste des Allergènes			

Liste des Allergènes identifiés dans la recette :Recette

Allergènes	Déclaration	Dans	étiquetage
Lait et produits à base de lait (y compris lactose)	Présent	Poudre de lait écrémé (Présent)	

La valeur de la colonne « Déclaration » est reprise de l'onglet « Allergènes » de la MP

Commentaire(s) - Ingrédients particuliers : Dans la recette nous avons des valeurs typiques (calculés)

Version : 7

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 27/11/2015
16:11

Aperçu créé le : 03/08/2021 09:19

E : Recettes

E.1 : Tableau de composition MP

% de MP issues de l'Agriculture Biologique dans la recette : 0%

Tableau de composition matières premières : Recette

Nom Typographies utilisées : <u>Recette</u> , Synthèse, Matière première, Matière première <u>composite</u> , Composant	N° de spécification - Code interne	Etat / Source / Espèce / Variété	Informations amont MP (6)	Fournisseur(s)	% à la mise en oeuvre dans la recette	Quantité à la mise en oeuvre	% dans le niveau hiérarchique supérieur	% après transfor- mation	Quantité après transfor- mation	Agriculture Biologique (1)	OGM (2)	IOGM (3)	I (4)	A (5)
<u>Recette</u>														
% de produit recyclé autorisé : pas applicable														
<u>Huiles et graisses</u>		non hydrogénées / Végétal / / tournesol, colza, palme, coprah	Fab :Europe Ori :Europe - MALAISIE - INDONÉSIE - PAPOUASIE NOUVELLE GUINÉE - PHILIPPINES - AUSTRALIE - ROYAUME UNI - ARGENTINE	Accepté par Vandemoortele	60		60			N/R	Non	Non	Non	Non
<i>tournesol</i>		huile / Végétal / tournesol /			18		30			N/R	Non	Non	Non	Non
<i>colza</i>		huile / Végétal / colza /			8, 4		14			N/R	Non	Non	Non	Non
<i>palme</i>		graisse / Végétal / palme /			6, 6		11			N/R	Non	Non	Non	Non
<i>coprah</i>		huile / Végétal / coprah /			1, 8		3			N/R	Non	Non	Non	Non
Eau		/ N/R / /	Ori :BELGIQUE		38, 7		38, 7			N/R	N/A	N/A	Non	Non
Emulsifiant: Emulsifiant (E472c)		/ Synthétique / palme et colza /	Fab :DANEMARK Ori :DANEMARK	Accepté par Vandemoortele	0, 4		0, 4			N/R	Non	Non	Non	Non
Poudre de lait écrémé		/ Animal / lait de vache /	Fab :FRANCE Ori :PAYS BAS - FRANCE - BELGIQUE	Accepté par Vandemoortele	0, 4		0, 4			N/R	Non	Non	Non	Oui
Sel		/ Minéral / /	Fab :BELGIQUE Ori :AUSTRALIE	Accepté par Vandemoortele	0, 4		0, 4			N/R	Non	Non	Non	Non

Version : 7

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 27/11/2015
16:11

Aperçu créé le : 03/08/2021 09:19

E : Recettes

E.1 : Tableau de composition MP

Tableau de composition matières premières : Recette

Nom Typographies utilisées : <u>Recette</u> , Synthèse, Matière première, <u>Matière première composite</u> , Composant	N° de spécification - Code interne	Etat / Source / Espèce / Variété	Informations amont MP (6)	Fournisseur(s)	% à la mise en oeuvre dans la recette	Quantité à la mise en oeuvre	% dans le niveau hiérarchique supérieur	% après transfor- mation	Quantité après transfor- mation	Agriculture Biologique (1)	OGM (2)	IOGM (3)	I (4)	A (5)
Conservateur: Conservateur (E202)		/ Synthétique / /	Fab :ALLEMAGNE Ori :ALLEMAGNE	Accepté par Vandemoortele	0, 04		0, 04			N/R	Non	Non	Non	Non
Arôme		/ Synthétique / /	Fab :BELGIQUE Ori :Europe	Accepté par Vandemoortele	0, 03		0, 03			N/R	Non	Non	Non	Non
Acidifiant (E330)		/ Végétal / fermentation microbiologique des glucies (source naturel) /	Fab :Europe - BELGIQUE Ori :AUTRICHE	Accepté par Vandemoortele	0, 01		0, 01			N/R	Non	Non	Non	Non
Vitamine E		liquide / Synthétique / /	Fab :ALLEMAGNE Ori :Europe	Accepté par Vandemoortele	0, 01		0, 01			N/R	Non	Non	Non	Non
Colorant: Colorant (E160a)		naturel / Synthétique / /	Fab :ALLEMAGNE Ori :FRANCE - ARGENTINE - UKRAINE - ALLEMAGNE	Accepté par Vandemoortele	0, 01		0, 01			N/R	Non	Non	Non	Non
Total recette					100 %									
(1) Bio = MP issues de l'Agriculture Biologique (2) OGM = Matière Première ou Composant avec OGM ou à risque OGM. (3) IOGM = Matière Première ou Composant potentiellement issu d'OGM. (4) I = Ionisé. (5) A = Allergènes. Contenu des colonnes : N/R = non renseigné - N/A = non applicable - O = Oui - N = Non														
(6) Fab : Pays / Zones d'implantation des sites de production du fournisseur de la matière première ou du composant - Ori : Pays / Zones d'origine de la matière première - Int : Pays / Zones d'origine interdits pour la matière première														

Commentaire(s) - Recette:

Dans la recette nous avons des valeurs typiques (calculés)

Version : 7

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 27/11/2015
16:11

Aperçu créé le : 03/08/2021 09:19

E : Recettes

E.2 : Synthèse des ingrédients

Ingrédients pris en compte dans la recette : Recette

Désignation légale de la MP ou du composant	% à la mise en œuvre dans la recette
Huiles et graisses	60
Eau	38,7
--- tournesol	18
--- colza	8,4
--- palme	6,6
--- coprah	1,8
Emulsifiant	0,4
Sel	0,4
Poudre de lait écrémé	0,4
Conservateur	0,04
Arôme	0,03
Colorant	0,01
Vitamine E	0,01
Acidifiant	0,01
total :	100

Ingrédients non pris en compte dans la recette : Recette

Désignation légale de la MP ou du composant

Version : 7

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 27/11/2015
16:11

Aperçu créé le : 03/08/2021 09:19

E : Recettes

E.3 : Classification et noms de référence

Classification et noms de référence

Désignation légale de la MP ou du composant	Classification	Matière Première Simple	Matière Première Composite
Huiles et graisses			
Eau			
--- tournesol			
--- colza			
--- palme			
--- coprah			
Emulsifiant			
Sel			
Poudre de lait écrémé			
Conservateur			
Arôme			
Colorant			
Vitamine E			
Acidifiant			

Version : 7

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 27/11/2015 16:11Aperçu créé le : 03/08/2021
09:19

L : Produits Finis

L.1 : Margarine allégée au tournesol 60% MG

Caractéristique : Poids netMéthode : **KUBPROD-INS--INP-003**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
250 g		TU1 241 TU2 232	

Caractéristique : Acidité oléiqueMéthode : **AV02/350**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
<= 0, 5%		<= 0.1% sur produit frais (début de vie) <= 0.5% à la DLUO (en fin de vie dans les conditions respectées de conservation)	

Caractéristique : Indice de peroxideMéthode : **AV02/290**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
		10 meq O2/kg		15 meq O2/kg

Caractéristique : NaClMéthode : **AV01/060**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
0, 2 g		0, 4 g		0, 6 g

Caractéristiques organoleptiques de Margarine allégée au tournesol 60% MG**Type : Aspect**Caractéristique applicable : **A la fabrication**Cible : **solide, lisse****Type : Odeur**Caractéristique applicable : **A la fabrication**Cible : **frais et agréable****Type : Texture**Caractéristique applicable : **A la fabrication**Cible : **lisse, fondante sur la langue**

Version : 7	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 27/11/2015 16:11	Aperçu créé le : 03/08/2021 09:19
L : Produits Finis		L.1 : Margarine allégée au tournesol 60% MG	

Type : Goût	
Caractéristique applicable :	A la fabrication
Cible :	Saveur bien exprimé
Type : Couleur	
Caractéristique applicable :	A la fabrication
Cible :	belle couleur jaune

Caractéristiques microbiologiques de Margarine allégée au tournesol 60% MG

Classification AFSSA (risque Listeria monocytogènes) : Catégorie 2

Caractéristique : Flore aérobique mésophile totale à 30°C

Caractéristique applicable : **N/R**

Méthode : **AV01/430**

Cible	Tolérance	Non- conformité
<= 5000/g	<= 5000/g	

Caractéristique : Levures à 20-25°C

Caractéristique applicable : **N/R**

Méthode : **AV01/420**

Cible	Tolérance	Non- conformité
<= 100/g	<= 100/g	

Caractéristique : Moisissures à 20-25°C

Caractéristique applicable : **N/R**

Méthode : **AV01/420**

Cible	Tolérance	Non- conformité
<=10/g	<= 10/g	

Caractéristique : Enterobacteriaceae à 37°C

Caractéristique applicable : **N/R**

Méthode : **AV01/450**

Cible	Tolérance	Non- conformité
<= 10/g	<= 10/g	

Caractéristique : Escherichia coli à 44°C

Caractéristique applicable : **N/R**

Méthode : **Labo externe**

Cible	Tolérance	Non- conformité
0/10 g		

Caractéristique : Staphylococcus aureus à 37°C

Caractéristique applicable : **N/R**

Méthode : **Labo externe**

Cible	Tolérance	Non- conformité
0/ g		

Version : 7

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 27/11/2015 16:11

Aperçu créé le : 03/08/2021 09:19

L : Produits Finis

L.1 : Margarine allégée au tournesol 60% MG

Caractéristique : Salmonella à 37°CCaractéristique applicable : **N/R**Méthode : **labo externe**

Cible	Tolérance	Non- conformité
0/ 25 g		

Caractéristique : Listeria monocytogenes à 37°CCaractéristique applicable : **N/R**Méthode : **labo externe**

Cible	Tolérance	Non- conformité
100/ g		

Commentaire(s) - Caractéristiques :

Conforme aux critères FCD en vigueur de la famille "4- Produits Laitiers et Ultra Frais" - "13- Toute margarine sauf 100% végétale

Catégorie 2 (risque Listéria monocytogenes: test de croissance listéria à regarder sur site): sur demande de Carrefour, le challenge test peut être communiqué immédiatement

Pièces jointes - Caractéristiques

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
listeriamonocytogenes_margarine.pdf	Autres [CDC]	28/11/2014	Anouk Van Hootegem

Conservation d'échantillons de Margarine allégée au tournesol 60% MG

Conservation d'échantillon :	Oui
Taille :	4
Durée :	conservés jusqu'à : DLUO + 14 jours (= 15 semaines)
Lieu :	Laboratoire Contrôle Qualité
Conditions :	12°C