

SOCIETE INTERDIS SNC / CANDIA / BEURRE DOUX DE BRETAGNE			
Version : 4	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 06/06/2019 09:15	Aperçu créé le : 21/06/2021 10:25
Table des matières			

D : Liste des Allergènes		2
L : Produits Finis		3
L.1 : Beurre de Bretagne doux Carrefour		3

SOCIETE INTERDIS SNC / CANDIA / BEURRE DOUX DE BRETAGNE			
Version : 4	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 06/06/2019 09:15	Aperçu créé le : 21/06/2021 10:25
D : Liste des Allergènes			

Liste des Allergènes identifiés dans la recette :Beurre doux			
Allergènes	Déclaration	Dans	étiquetage
Lait et produits à base de lait (y compris lactose)	Présent	beurre (lait origine Bretagne) (Présent)	

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

SOCIETE INTERDIS SNC / CANDIA / BEURRE DOUX DE BRETAGNE			
Version : 4	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 06/06/2019 09:15	Aperçu créé le : 21/06/2021 10:25
L : Produits Finis		L.1 : Beurre de Bretagne doux Carrefour	

Fiche Technique Produit fini de Beurre de Bretagne doux Carrefour	
Section :	Beurre de Bretagne doux Carrefour
Code Interne :	3 270190 020288

Pièces jointes - Identification			
Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
Dessus plaquette BRETAG 250G DSCN9591.jpg	Photo produit conditionné	19/11/2018	Marie Christine Ducruet
Côté plaquette BRE 250G DSCN9592.jpg	Photo produit conditionné	19/11/2018	Marie Christine Ducruet
Dessous plaqu BRE 250G DSCN9593.jpg	Photo produit conditionné	19/11/2018	Marie Christine Ducruet
Marquage BRET 250G DSCN9595.jpg	Photo produit conditionné	19/11/2018	Marie Christine Ducruet
Prod NU BRET 250G DSCN9596.jpg	Photo produit nu	19/11/2018	Marie Christine Ducruet

Conservation de Beurre de Bretagne doux Carrefour			
Définition du lot :		Correspond au n° de réf du produit de 4 chiffres et d'un n° chronologique de fab de 4 chiffres. Dorénavant le n° de lot n'apparaîtra pas systématiquement La notion de quantième sera rajoutée, soit F:quantième	
Conservation:			
	A compter de	Inclus/Exclu	Précisions
DLC ou DLUO / DDM :	75 Jour(s)	Conditionnement	DLUO
Conditions de conservation :			
Température ambiante? : Non		Température de conservation : <=8°C et <=2°C	

Pièces jointes - Conservation			
Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
traça avec quantième nouveau marquage.jpg	Autres [CDC]	22/11/2018	Marie Christine Ducruet
traça avec n° lot ancien marquage.jpg	Autres [CDC]	22/11/2018	Marie Christine Ducruet
validation_DDM_FDV Beurres.pdf	DLC / DLUO / DDM : protocole et résultats	22/11/2018	Marie Christine Ducruet

Caractéristiques physico-chimiques de Beurre de Bretagne doux Carrefour

Caractéristique : Poids
Méthode : balance
Critère légal : 250g
Précision : Non conformité = TU1 ou TU2

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
moyenne du lot > ou = 250g et absence de PN<TU1		TU1 : 241g TU2 : 232 g	présence d'un PN<TU1 et / ou moyenne <250g

Caractéristique : Humidité
Méthode : NF V04-392/1

SOCIETE INTERDIS SNC / CANDIA / BEURRE DOUX DE BRETAGNE			
Version : 4	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 06/06/2019 09:15	Aperçu créé le : 21/06/2021 10:25
L : Produits Finis		L.1 : Beurre de Bretagne doux Carrefour	

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
<16%			

Caractéristique : non-gras

Méthode : **NF V04-392/2**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
2%			

Caractéristique : Matière grasse

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
82%			

Caractéristique : pH

Méthode : **NF V04-316**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<= 5, 3	<5, 5

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
4.8 à 5.3			<4.7 et >5.5

Caractéristique : acidité oléique (contrôle sur échéancier)

Méthode : **NF V04-312**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
< 0, 350%			

Caractéristiques organoleptiques de Beurre de Bretagne doux Carrefour

Type : Aspect

Cible : **lisse**

Non- conformité : **granuleux**

Type : Texture

Cible : **homogène**

Non- conformité : **cassant, stratifié**

Type : Couleur

Cible : **jaune**

Non- conformité : **blanc, tâché**

SOCIETE INTERDIS SNC / CANDIA / BEURRE DOUX DE BRETAGNE			
Version : 4	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 06/06/2019 09:15	Aperçu créé le : 21/06/2021 10:25
L : Produits Finis		L.1 : Beurre de Bretagne doux Carrefour	

Type : Odeur	
Cible :	absence d'odeur étrangère
Non- conformité :	odeur de fromage, odeur de poisson
Type : Goût	
Cible :	franc de beurre
Non- conformité :	goût rance, goût de fromage salé

Caractéristiques microbiologiques de Beurre de Bretagne doux Carrefour		
Classification AFSSA (risque Listeria monocytogènes) : Catégorie 2		
Caractéristique : Enterobacteriaceae		
Méthode : pétrifilm 3M		
Cible	Tolérance	Non- conformité
<100 g	plan à 3 classes : M=1000, m=100, n=5 et c=2	
Caractéristique : Levures à 20-25°C		
Méthode : FIL 94B:1991		
Cible	Tolérance	Non- conformité
<100 g	plan à 3 classes : M=1000, m=100, n=5 et c=2	
Caractéristique : Moisissures à 20-25°C		
Méthode : FIL 94B:1991		
Cible	Tolérance	Non- conformité
<100 g	plan à 3 classes : M=1000, m=100, n=5 et c=2	
Caractéristique : Listeria monocytogenes		
Méthode : méthode compass BKR 23/2-11/02		
Cible	Tolérance	Non- conformité
absence dans 25g (analyse réalisée sur échéancier)	/	
Caractéristique : Salmonella		
Méthode : méthode rapid sal BRD 07/11-12/05		
Cible	Tolérance	Non- conformité
absence dans 25g (analyse réalisée sur échéancier)	/	
Caractéristique : Staphylocoques à coagulase positive		
Méthode : NF EN ISO 6888-2		
Cible	Tolérance	Non- conformité

SOCIETE INTERDIS SNC / CANDIA / BEURRE DOUX DE BRETAGNE			
Version : 4	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 06/06/2019 09:15	Aperçu créé le : 21/06/2021 10:25
L : Produits Finis		L.1 : Beurre de Bretagne doux Carrefour	

<1/g (analyse réalisée sur échéancier)	<10/g	
Caractéristique : Bacillus cereus Méthode : NF EN ISO 7392		
Cible	Tolérance	Non- conformité
<10/g (analyse réalisée sur échéancier)	<100/g	

Commentaire(s) - Caractéristiques :

Conforme aux critères FCD en vigueur de la famille 4.5 "4 -produit laitier et ultra- frais" - "5- Beurre pasteurisé".

Listeria cat.2 : ce point est abordé dans notre Manuel HACCP :

- Nous avons étudié les conditions de survie limites des contaminants et les barèmes de référence de destruction des pathogènes courants (ph, Aw, T°)

- Nous les avons comparé à nos pratiques

- Nous avons déterminé 2 étapes critiques, en complément des Bonnes Pratiques d'hygiène, suite à cette étude :

- o La pasteurisation de nos crèmes

- o La maîtrise des températures de stockage

☐ Ces 2 étapes sont traitées respectivement en point critique (PC1) et en point à surveiller (PS3) sur le site de Quimper.

Conservation d'échantillons de Beurre de Bretagne doux Carrefour	
Conservation d'échantillon :	Oui
Taille :	3 plaquettes par lot de fabrication
Durée :	minimum jusqu'à la DLUO