PRODUCT DATA SHEET

Isigny Ste Mère	0% GRANULATED MILK POWDER*	REF :	FT-0549
		REV :	2
		DATE :	21/10/2024

✓ GENERALITY

Description	Dehydrated skimmed milk manufactured by SPRAY process	
Production and packing site		**Healt Mark**
Isigny Sainte-Mère, 2 Rue du Dr Boutrois, CS 10099, F - 14230 ISIGNY SUR MER		FR 14 342 001 CE
Production code	700176	

** 0% Granulated Milk Powder is not intended for the feeding of infants under 12 months of age.*

✓ MANUFACTURING PROCESS

Step	Description	Step	Description
1	Milk reception	6	Packing
2	Skimming	7	Shipping
3	Pasteurization	8	
4	Concentration	9	
5	Drying	10	

✓ COMPOSITION

Ingredients	%	Country of origin	Notifiable allergen
Cow's milk	100	France	Milk proteins

✓ PHYSICO-CHEMICAL PARAMETERS

Parameters	Unit	Mini	Maxi	Method
Fat content	g/100g	-	1,5	NF V04-346 / ISO 1736
Protein materials / dehydrated dry extract	%	34	-	Calcul
Ash	g/100g	-	8	NF V04-208
Titratable acidity (% ADMI)	%	-	0,15	Chemistry III 9C - LCHA - Colorimetric method
Antibiotic	/	-	Absence	Delvotest
Moisture	%	-	4,0	NF V04-348 / ISO 5537
Scortched particles	/	B	A	ADMI (25g per sedimentation)
Bulk density	g/mL	0,45	0,53	Gravimetry

✓ BACTERIOLOGY

Parameters	Unit	Mini	Maxi	Method
Total count	cfu / g	-	50 000	NF EN ISO 4833 May 2003
Enterobacteriacea	cfu / g	-	10	NF ISO 21528-2 December 2004
Salmonella spp	5x25g	-	not detected	VIDAS BIO 12/32-10/11
Yeast	cfu / g	-	50	NF V08-036 May 2003
Mould	cfu / g	-	50	NF V08-036 May 2003
Listeria monocytogenes	5x25g	-	not detected	ALOA internal method

✓ INDICATIVE NUTRITIONAL DATA

Parameters		Indicative values / 100 g	Parameters	Indicative values / 100 g
Energy	kj	1530	Sodium (g)	0,45
	kcal	360	of which salt (=sodium x2.5)	1,12
Protein (g)		35	Potassium	1,8
Carbohydrates (g)		53	Chloride	1,12
Fat (g)		1	Calcium	1,40
Saturated Fatty Acids (g)		1	Phosphorus	1,05
Fibers (g)		0	Magnesium	0,12
Sugars (g)		53		
of which lactose (g)		53		

* on the basis of 2,000 kcal (CIAA / ANIA recommendations May 2007)

✓ ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Parameters	Description
Odour / Taste	Milky
Colour	White to cream
Texture	Granulated powder
Reconstituted milk Odour and Taste	Milky

✓ CONTAMINANTS

Nature	
Phytosanitary products	Complies with European regulations
Veterinary drug residues	
Dioxins and PCB	
Radioactivity	
Heavy metals	
Aflatoxin M1	
GMO	This product does not contain any ingredients of GMO origin and complies with Regulation (EC) No 1829/2003 and Regulation (EC) No 1830/2003.
Ionisation	Ionisation-free
Suitable for vegetarian diet	Yes

✓ BATCH DEFINITION AND TRACEABILITY

Batch	Identification	Traceability
Single batch by manufacture	0% Granulated Milk Powder	Product name, health stamp, supplier address, packer code, batch number, DDM, supplier name

✓ STORAGE, CONSERVATION AND RECONSTITUTION

Storage	Packing	Reconstitution	DDM

In a cool, dry and clean place.	bag	Reconstitution at 10%, i.e. 100g for 1 litre of water at 40°C. Fat content of reconstituted milk = 1g/L	24 months

Verification : Laboratory Manager And Purchasing Manager / Technical sales director		**Approval :** Dry Products Quality Manager	
Denis Piot :		Marielle Defez	
Frédéric Dessimoulie :			

Fiche technique

Isigny Ste Mère	POUDRE DE LAIT 0% GRANULEE	REF :	FT-0549
		REV :	2
		DATE :	21/10/2024

✓ GENERALITES

Description	Lait écrémé déshydraté obtenu par le procédé SPRAY

Adresse du site de production, conditionnement et commercialisation	Agrément sanitaire
Isigny Sainte-Mère, 2 Rue du Dr Boutrois, CS 10099, F - 14230 ISIGNY SUR MER	FR 14 342 001 CE

Code semi fini	700176

** La poudre de lait 0% granulée n'est pas destinée à l'alimentation des nourissons de moins de 12 mois.*

✓ PROCESS DE FABRICATION

Etape	Description	Etape	Description
1	Réception du Lait	6	Conditionnement
2	Ecrémage	7	Expédition
3	Pasteurisation	8	
4	Concentration	9	
5	Séchage	10	

✓ COMPOSITION

Ingrédients	%	Pays d'origine	Allergène à déclaration obligatoire
Lait de vache	100	France	Protéines de lait

✓ PARAMETRES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Unité	Mini	Maxi	Méthode
Matière grasse	g/100g	-	1,5	NF V04-346 / ISO 1736
Matière protéiques/ESD	%	34	-	Calcul
Cendres	g/100g	-	8	NF V04-208
Acidité titrable (% ADMI)	%	-	0,15	Chimie III 9C-LCHA - Méthode colorimétrique
Antibiotique	/	-	Absence	Delvotest
Humidité	%	-	4,0	NF V04-348 / ISO 5537
Test de propreté (ADMI)	note	-	B	ADMI (25g par sédimentation)
Densité apparente	g/mL	0,45	0,53	Gravimétrie

✓ BACTERIOLOGIE

Paramètres	Unité	Mini	Maxi	Méthode
Germes totaux	ufc / g	-	50 000	NF EN ISO 4833 Mai 2003
Enterobacteries	ufc / g	-	10	NF ISO 21528-2 Décembre 2004
Salmonella spp	5x25g	-	non détecté	VIDAS BIO 12/32-10/11
Levures	ufc / g	-	50	NF V08-036 Mai 2003
Moisissures	ufc / g	-	50	NF V08-036 Mai 2003
Listeria monocytogenes	5x25g	-	non détecté	ALOA méthode interne

✓ DONNEES NUTRITIONNELLES INDICATIVES

Paramètres		Valeurs indicatives / 100 g	Paramètres	Valeurs indicatives / 100 g
Energie	kj	1530	Sodium (g)	0,45
	kcal	360	dont sel (=sodium x2,5)	1,12
Protéines (g)		35	Potassium	1,8
Glucides (g)		53	Chlorure	1,12
Lipides (g)		1	Calcium	1,40
Acides Gras saturés (g)		1	Phosphore	1,05
Fibres (g)		0	Magnésium	0,12
Sucres (g)		53		
dont lactose (g)		53		

* sur la base de 2 000 kcal (Recommandations CIAA / ANIA mai 2007

✓ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Paramètres	Description
Odeur / Goût	Lacté
Couleur	Blanc à crème
Texture	Poudre granulée
Odeur et Goût lait reconstitué	Lacté

✓ CONTAMINANTS

Nature	
Résidus de pesticides	Conforme à la réglementation européenne
Résidus de médicaments vétérinaires	
Dioxines	
Radioactivité	
Métaux lourds	
Aflatoxine M1	
OGM	Ce produit ne contient aucun ingrédient d'origine OGM et est conforme aux règlements (CE) n° 1829/2003 et (CE) n° 1830/2003.
Ionisation	Exempt de toute ionisation
Convient au régime végétarien	Oui

✓ DEFINITION DU LOT ET TRACABILITE

Lot	Identification	Traçabilité
Lot unique par fabrication	Poudre de lait 0% granulée	Dénomination produit, estampille sanitaire, adresse fournisseur, code emballeur, numéro de lot, DDM, nom du fournisseur

✓ STOCKAGE ET CONSERVATION

Stockage	Conditionnement	Reconstitution	DDM
Dans un endroit frais, sec et propre	sac	Reconstitution à 10% soit 100g pour 1 Litre d'eau à 40°C Teneur en matières grasses du lait reconstitué = 1g/L	24 mois

<table>
<tr><td colspan="2"><u>Vérification :</u>
Responsable des laboratoires
Et
Directeur des achats / Directeur Technico-commercial</td><td colspan="2"><u>Approbation :</u>
Responsable Qualité Produits Secs</td></tr>
<tr><td>Denis Piot :</td><td></td><td rowspan="2">Marielle Defez</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>Frédéric Dessimoulie :</td><td></td></tr>
</table>