

✓ GENERALITY

Product Name	whole 26% Granulated Milk Powder	Card Index	Vers	Date
Description	Dehydrated whole milk produced by the SPRAY process	102	G	25/11/2022
Production and packaging site	Agrément sanitaire			
	Coopérative Isigny Sainte Mère 2, rue du Docteur Boutrois F - 14230 ISIGNY SUR MER	FR 14.342.001 CE		

* whole 26% 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	5	Drying
2	Skimming	6	Packaging
3	Pasteurization	7	Shipping
4	Concentration		

✓ COMPOSITION

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

✓ PHYSICO-CHEMICAL PARAMETERS

Parameters	Unit	Mini in powder	Maxi in powder	Method
Protein materials / dehydrated dry extract	%	25,2	-	Calculation
Fat content	g/100g	26	-	NF V04-346 / ISO 8381 ISO1211 - 17362008
Ash	%	-	6,0	NF V04-208
Acidity	%	-	1,4	AOAC 947-05
Humidity	%	-	4,0	NF V04-348

✓ BACTERIOLOGY

Parameters	Unit	Mini in powder	Maxi in powder	Method
Total plate count	CFU / g	-	< 50 000	Tempo AC Bio 12/35-05/13 NF ISO 4833-1
Enterobacteriaceae	CFU / g	-	<100	NF ISO21528-2: V08-039-1
Yeast - Mould	CFU / g	-	< 300	AOAC 997-02
Salmonella spp.	Abs/5*25g	-	Abs	Vidas BIO 12/16-09/05 NF EN 6579

✓ INDICATIVE NUTRITIONAL DATA

Parameters	Indicative values / 100 g	Parameters	Indicative values / 100 g
Energy kj	2 099	Sodium (g)	0,340
kcal	502	of which salt (=sodium x2.5)	0,85
Protein (g)	24,8		
Carbohydrates (g)	39,9		
Fat (g)	27		
Saturated Fatty Acids (g)	18,3		
Fibers (g)	0		
Sugars (g)	39,9		
of which lactose (g)	39,9		

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

Article code : 700164000

✓ ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Parameters	Description
Odour / Taste	Lactic
Colour	White to creamy
Texture	Granulated powder

✓ CONTAMINANTS

Nature	
Phytosanitary products	Complies with European regulations
Veterinary drug residues	
Dioxins	
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

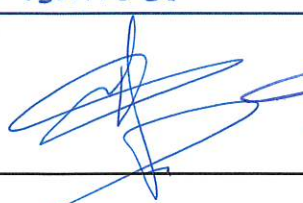
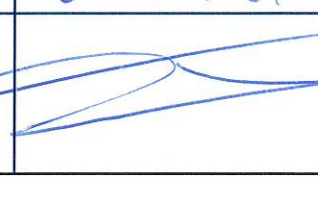
✓ BATCH DEFINITION AND TRACEABILITY

Batch	Identification	Traceability
Single batch by manufacture	whole 26% Granulated Milk Powder	Product name, health stamp, supplier address, packer code, batch number, BBD

✓ STORAGE, CONSERVATION AND RECONSTITUTION

Before opening	Reconstitution
9 months, in a fresh (<T=5°C), dry and clean place.	Reconstitution at 10%, i.e. 100g for 1 litre of water at 40°C. Fat content of reconstituted milk = 2,7g/L

✓ VALIDATION ISIGNY SAINTE MERE

	QUALITY SERVICE	Sales Department	Customer
Date	25.11.2022	25 11 2022	
Visa			

✓ GENERALITES

Nom du produit	Poudre de lait entier 26% Granulée *	N° Fiche	Vers	Date
Description	Lait entier déshydraté obtenu par le procédé SPRAY	102	G	25/11/2022
Lieu de production et de conditionnement		Agrément sanitaire		
Coopérative Isigny Sainte Mère 2, rue du Docteur Boutois F - 14230 ISIGNY SUR MER		FR 14.342.001 CE		

* La poudre de lait entier granulée n'est pas destinée à l'alimentation des nourrissons de moins de 12 mois.

✓ PROCESS DE FABRICATION

Etape	Description	Etape	Description
1	Réception du lait	5	Séchage
2	Ecrémage	6	Conditionnement
3	Pasteurisation	7	Expédition
4	Concentration		

✓ COMPOSITION

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

✓ PARAMETRES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Unité	Mini dans la poudre	Maxi dans la poudre	Méthode
Matières protéiques/ESD	%	25,2	-	Calcul
Matière grasse	g/100g	26	-	NF V04-346 / ISO 8381 ISO1211 - 17362008
Cendres	%	-	6,0	NF VF 04-208
Acidité	%	-	1,4	AOAC 947-05
Humidité	%	-	4,0	NF V04-348

✓ BACTERIOLOGIE

Paramètres	Unité	Mini dans la poudre	Maxi dans la poudre	Méthode
Germes totaux	ufc / g	-	< 50 000	Tempo AC Bio 12/35-05/13 NF ISO 4833-1
Enterobacteries	ufc / g	-	<100	NF ISO21528-1: V08-039-1
Levures-Moisissures	ufc / g	-	< 300	AOAC 997-02
Salmonella spp.	Abs/5x25g	-	Absence	Vidas BIO 12/16-09/05 NF EN 6579

✓ DONNEES NUTRITIONNELLES INDICATIVES

Paramètres	Valeurs indicatives / 100 g	Paramètres	Valeurs indicatives / 100 g
Energie kj	2 099	Sodium (g)	0,34
kcal	502	dont sel (=sodium x2,5)	0,85
Protéines (g)	25		
Glucides (g)	39,9		
Lipides (g)	27		
Acides Gras saturés (g)	18,3		
Fibres (g)	0		
Sucres (g)	39,9		
dont lactose (g)	39,9		

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

✓ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Paramètres	Description
Odeur / Goût	Lactique
Couleur	Blanc à crème
Texture	Poudre granulée

✓ 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 au Règlement (CE) n°1829/2003 et au Règlement (CE) n°1830/2003
Ionisation	Indemne de toute ionisation
Convient au régime végétarien	Oui

✓ DEFINITION DU LOT ET TRACABILITE

Lot	Identification	Tracabilité
Lot unique par fabrication	Poudre de lait 26% Granulée	Dénomination produit, estampille sanitaire, adresse fournisseur, code emballer, numéro de lot, DDM

✓ STOCKAGE, CONSERVATION ET RECONSTITUTION

Avant ouverture	Reconstitution
9 mois, dans un endroit frais (<T = 5°C), sec et propre	Reconstitution à 10% soit 100g pour 1 Litre d'eau à 40°C Teneur en matières grasses du lait reconstitué = 2,7g/L

✓ VALIDATION ISIGNY SAINTE MERE

	Service QUALITE	Service Commercial	Client
Date	25.11.2022	25.11.2022	
Visa	