

✓ GENERALITES

Désignation	Livarot AOP au lait pasteurisé	N° Fiche	Vers	Date
Description	Fromage de forme cylindrique à pâte molle et à croûte lavée au lait de vache pasteurisé.	418	E	20/10/2020
Lieu de production et de conditionnement		Agrément sanitaire		
Fromagerie de Livarot 42, rue Général Leclerc - 14140 LIVAROT PAYS D'AUGE		FR 14.371.001 CE		

✓ PROCESS DE FABRICATION

Etape	Description	Etape	Description
1	Réception du lait	8	Démoulage
2	Standardisation	9	Salage
3	Pasteurisation	10	Ressuyage
4	Maturation	11	Mise en haloir et lavage
5	Coagulation	12	Conditionnement
6	Moulage	13	Affinage en cave
7	Egouttage		

✓ COMPOSITION

Ingrédients	%	Pays d'origine	Origine	Allergène à déclaration obligatoire
Lait de vache pasteurisé	98,00	France	Animale	Lait de vache
Sel	1,60	France	Minérale	-
Ferments lactiques et ferments d'affinages	0,30	France - Danemark - USA	Microbiologique	-
Présure animale	0,10	France	Animale	-
Norbixine de Rocou $\neq$ E160b(ii)	0,01	France	Végétale	-
Liste des ingrédients				

Composition : Lait pasteurisé de vache (origine : France), Sel, Ferments Lactiques et ferments d'affinages, Présure, Norbixine de Rocou

✓ PARAMETRES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Unité	Mini	Maxi	
Extrait sec	%	48	52	-
Gras sur sec	%	40	> 40	-
Matières grasses/poids total	%	22	> 22	-
pH		5,1	5,6	-
Teneur en sel	%	1,6	2,2	-

✓ BACTERIOLOGIE

Paramètres	Unité	Mini	Maxi	
Staphylococcus aureus	ufc/g	< 100	-	-
Escherichia Coli	ufc/g	< 100	-	-
Listeria monocytogenes	25g	-	absence/25g	-

✓ ANALYSES NUTRITIONNELLES (Apport de référence pour 1 adulte type basé sur 8400Kj / 2000Kcal)

Paramètres	/ 100 g	/ Portion de 30 g	% RNJ dans 30 g
Energie* kj	1222,00	434,00	
kcal	294,00	104,70	5,2
Matières grasses* (g)	22,00	6,60	12,1
AG saturés* (g)	14,00	4,20	28,4
AG trans (g)	0,00	0,28	/
Glucides* (g)	0,50	0,15	0,1
Dont sucres* (g)	0,50	0,15	0,2
Fibres (g)	0,00	0,00	0,0
Protéines* (g)	24,00	7,20	14,4
Sel* (g)	1,60	0,48	8,0
Sodium (g)	0,00	0,00	0,0

* Déclaration nutritionnelle obligatoire selon le règlement 1169/2011 (INCO)

✓ CARACTERISTIQUES ORGAÑOLEPTIQUES

Paramètres	Description
Odeur	Soutenue
Couleur de la croûte	Orangée à rougeâtre voire brun
Texture	Onctueuse avec un cœur blanc en cours d'affinage
Goût	Franc et spécifique

✓ CONTAMINANTS

Nature	
Produits phytosanitaires : organochlorés, organophosphorés, carbamates, pyrèthrinoides	Conforme à la réglementation européenne
Résidus médicamenteux	
Dioxines (OMS – PCDD / F- TEQ, OMS – PCDD / F- PCB TEQ)	
Radioactivité (Cs 137, St 90)	
Métaux lourds (As, Cd, Hg, Pb)	
Aflatoxine M1	
OGM	Aucun OGM incorporé
Ionisation	Indemne de toute ionisation
Convient au régime végétarien	Non
Casher	Non
Halal	Non

✓ DEFINITION DU LOT ET TRACABILITE

Lot	Identification	Traçabilité
JJ/MM/AA + LI+ Tank de fabrication X	Voir l'emballage	Nom du produit + n° de lot et/ou DLUO

✓ STOCKAGE ET CONSERVATION

Avant ouverture	Après ouverture
Entre +4°C et +8°C	Conserver entre 4 et 8°C puis consommer rapidement

Coopérative certifiée assurance qualité ISO 9001, Agri-confiance, IFS et BRC

	Responsable Qualité Produit Frais	Direction Commerciale
Validation		

✓ GENERALS

Product name	PDO Livarot	N° Sheet	Vers	Date
Description	Cylindrical soft cheese with a rind washed with pasteurized cow's milk.	418	E	20/10/2020
Production and packing site	Health mark			
Fromagerie de Livarot 42, rue Général Leclerc - 14140 LIVAROT PAYS D'AUGE		FR 14.371.001 CE		

✓ MANUFACTURING PROCESS

Step	Description	Step	Description
1	Milk reception	8	Demoulding
2	Standardization	9	Salting
3	Pasteurisation	10	Draining
4	Maturation	11	Ripening room and washing
5	Clotting	12	Packing
6	Moulding	13	Ripening in cellar
7	Draining		

✓ COMPOSITION

Ingredients	%	Country	Origin	Allergens
Pasteurised cow's milk	98	France	Animal	Milk
Salt	1,6	France	Mineral	-
Lactic starters and ripening culture	0,3	Danemark - USA - France	Microbiology	-
Animal rennet	0,1	France	Animal	-
Annatto norbixin (E160b(ii))	0,01	France	Plant	-
Ingredients				

Pasteurised cow's milk (origin: France), Salt, Lactic Starters and ripening culture, Animal rennet, Annatto norbixin

✓ CHEMICAL PARAMETERS

Parameters	Unit	Mini	Maxi	
Dry matters	%	48	52	-
Fat in dry matter	%	40	> 40	-
Total fat	%	22	> 22	-
pH		5,1	5,6	-
Salt	%	1,6	2,2	-

✓ BACTERIOLOGICAL PARAMETERS

Parameters	Unit	Mini	Maxi	
Staphylococcus aureus	ufc/g	< 100	-	-
Escherichia Coli	ufc/g	< 100	-	-
Listeria monocytogenes	25g	-	Abs / 25 g	-

✓ NUTRITIONAL DATAS (Reference intake of an average adult 8400Kj/ 2000Kcal)

Parameters	/ 100 g	/ Portion 30 g	% RNJ in 30 g
Energy* kj	1222,00	434,40	
kcal	294,00	104,70	5,2
Fat* (g)	22,00	6,60	12,1
Saturated FA* (g)	14,00	4,20	28,4
Trans FA (g)	0,00	0,28	/
Carbohydrates* (g)	0,50	0,15	0,1
Sugars* (g)	0,50	0,15	0,2
Fiber (g)	0,00	0,00	0,0
Proteins* (g)	24,00	7,20	14,4
Salt* (g)	1,60	0,48	8,0
Sodium (g)	0,00	0,00	0,0

* Mandatory nutrition declaration according to the regulation n° 1169/2011

✓ ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC

Parameters	Description
Smell	Sustained
Colour	Orange to reddish or even brown
Texture	Smooth with a white heart in the process of ripening
Taste	Frank and specific

✓ CONTAMINANTS

Nature	
Plant products : organochlorines, organophosphosphates, carbamates, pyrethrinoids	Complies with EC regulation
Drug residues	
Dioxins	
Radioactivity (Cs 137, St 90)	
Heavy metals (As, Cd, Hg, Pb)	
Aflatoxin M1	
GMO	No GMO
Ionisation	No ionisation
Vegetarian Diet	No
Halal	No
Casher	No

✓ BATCH DEFINITION - TRACEABILITY

Batch	Identification	Traceability
DD/MM/YY+ LI + Manufacturing tank X	See the packaging	Name + batch number and/or use by date

✓ STORAGE AND CONSERVATION

Before opening	After opening
Between +4°C and +8°C	Keep between 4 - 8°C and consume quickly

Cooperative certified quality assurance ISO 9001, Agri-confiance, IFS and BRC

Validation	Fresh product quality Manager	Sales Manager
		