



FICHE TECHNIQUE

Fiche
Vers. 2
20/09/2010

✓ **GENERALITES**

| | | | | |
|---|--|--------------------|------|------------|
| Désignation | Mimolette vieille "ISIGNY" | N° Fiche | Vers | Date |
| Description | Fromage pasteurisé à pâte pressée en forme de sphère aplatie, à croûte naturelle. Affinage 12 mois minimum | 1203 | E | 25/04/2016 |
| Lieu de production et de conditionnement | | Agrément sanitaire | | |
| Coopérative Isigny Sainte Mère Rue de la coopérative F - 50480 CHEF DU PONT | | FR 50.127.001 CE | | |

✓ **PROCESS DE FABRICATION**

| Etape | Description | Etape | Description |
|-------|------------------------|-------|-------------------|
| 1 | Réception du lait | 6 | Pressage |
| 2 | Pasteurisation | 7 | Salage en saumure |
| 3 | Caillage | 8 | Affinage en caves |
| 4 | Décaillage | 9 | Conditionnement |
| 5 | Brassage + délactosage | 10 | |

✓ **COMPOSITION**

| Ingrédients | % | Pays d'origine | Origine | Allergène à déclaration obligatoire |
|---------------------------------------|-------|----------------|-----------------|-------------------------------------|
| Lait de vache pasteurisé | 96,57 | France | Animale | Lait et dérivés |
| Chlorure de sodium | 2,5 | France | Minérale | - |
| Ferments (streptococcus, Lactococcus) | 0,87 | Europe | Microbiologique | - |
| Présure animale | 0,02 | France | Animale | - |
| Rocou | 0,02 | Europe | Végétale | - |
| Nitrates | 0,01 | Europe | Chimique | - |
| Chlorure de calcium | 0,01 | France | Minérale | - |

✓ **PARAMETRES PHYSICO-CHIMIQUES**

| Paramètres | Unité | Mini | Maxi | |
|--------------|-------|------|------|---|
| Extrait sec | % | 62 | 70 | - |
| Gras sur sec | % | 40 | | - |
| Taux de sel | % | 3,04 | 4,55 | - |
| PH | | 5,4 | 6 | - |
| Aw | | 0,89 | 0,91 | - |

✓ **BACTERIOLOGIE**

| Paramètres | Unité | Mini | Maxi | |
|------------------------|-------|------|---------------|---|
| Salmonella spp | 25g | - | absence /25 g | - |
| Listéria monocytogenes | 25g | - | absence /25 g | - |

✓ **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 | 1586,00 | 476,00 | |
| kcal | 381,00 | 114,00 | 5,7 |
| Protéines* (g) | 33,00 | 9,90 | 19,8 |
| Glucides* (g) | 1,50 | 0,45 | 0,2 |
| Dont sucres* (g) | 1,50 | 0,45 | 0,5 |
| Matières grasses* (g) | 27,00 | 8,10 | 12,4 |
| AG saturés* (g) | 19,02 | 5,71 | 29,6 |
| AG trans (g) | 0,48 | 0,14 | |
| Fibres (g) | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| Sodium (g) | 1,20 | 0,36 | 15,0 |
| Sel* (g) | 3,00 | 0,90 | 15,0 |

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

✓ **CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

| Paramètres | Description |
|------------|-------------------------------|
| Odeur | Typique |
| Couleur | Croûte naturelle, pâte orange |
| Texture | dure |
| Goût | Fruité, légèrement salé |

✓ **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 |
| Convient au régime végétalien | Non |

✓ **DEFINITION DU LOT ET TRACABILITE**

| Lot | Identification | Traçabilité |
|-----------------|-------------------|---------------------------------------|
| Quatre chiffres | Boule / Packaging | Nom du produit + n° de lot et/ou DLUO |

✓ **STOCKAGE ET CONSERVATION**

| Avant ouverture | Après ouverture |
|-----------------------------|---|
| A conserver entre 4 et 10°C | A conserver entre 4 et 10°C puis consommer rapidement |

Coopérative certifiée Assurance Qualité ISO 9001, Agri-confiance, IFS et BRC

| Validation | Direction Qualité | Direction commerciale |
|------------|-------------------|-----------------------|
| | | |

✓ GENERALS

| | | | | |
|---|--|------------------|------|------------|
| Product name | Mimolette vieille "ISIGNY" (mature mimolette) | N° Sheet | Vers | Date |
| Description | A flattened spherical-shaped, pressed cheese with a hard natural rind. Matured for 12 months in a cellar | 1203 | E | 25/04/2016 |
| Production and packing site | Health mark | | | |
| Coopérative Isigny Sainte Mère Rue de la coopérative F - 50480 CHEF DU PONT | | FR 50.127.001 CE | | |

✓ MANUFACTURING PROCESS

| Step | Description | Step | Description |
|------|----------------------------|------|--------------------|
| 1 | Milk reception | 6 | Pressing |
| 2 | Pasteurisation | 7 | Salting |
| 3 | Curdling | 8 | Ripening in cellar |
| 4 | Curd cutting | 9 | Packing |
| 5 | Stirring + lactose removal | 10 | |

✓ COMPOSITION

| Ingredients | % | Country | Origin | Allergens |
|---|-------|---------|--------------|----------------------|
| Pasteurised cow's milk | 96,57 | France | Animal | Milk and derivatives |
| Salt | 2,5 | France | Mineral | - |
| Starters (Streptococcus,lactococcus) | 0,87 | Europe | Microbiology | - |
| Animal rennet | 0,02 | France | Animal | - |
| Annato | 0,02 | Europe | Vegetal | - |
| Nitrates | 0,01 | Europe | Chemical | - |
| Calcium chloride (processing aid) | 0,01 | France | Mineral | - |

✓ CHEMICAL PARAMETERS

| Parameters | Unit | Mini | Maxi |
|-------------------|------|------|------|
| Dry matter | % | 62 | 70 |
| Fat in dry matter | % | 40 | |
| salt | % | 3,04 | 4,55 |
| PH | | 5,4 | 6 |
| Aw | | 0,89 | 0,91 |

✓ BACTERIOLOGICAL PARAMETERS

| Parameters | Unit | Mini | Maxi |
|------------------------|------|------|-------------|
| Salmonella spp | 25g | - | absence/25g |
| Listeria monocytogenes | 25g | - | absence/25g |

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

| Parameters | / 100 g | / Portion 30 g | % RNJ in 30 g |
|--------------------|---------|----------------|---------------|
| Energy* | kJ | 1586,00 | 476,00 |
| | kcal | 381,00 | 114,00 |
| Proteins* (g) | 33,00 | 9,90 | 19,8 |
| Carbohydrates* (g) | 1,50 | 0,45 | 0,2 |
| Sugars* (g) | 1,50 | 0,45 | 0,5 |
| Fat* (g) | 27,00 | 8,10 | 12,4 |
| Saturated FA* (g) | 19,02 | 5,71 | 29,6 |
| Trans FA (g) | 0,48 | 0,14 | |
| Fiber (g) | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| Sodium (g) | 1,20 | 0,36 | 15,0 |
| Salt* (g) | 3,00 | 0,90 | 15,0 |

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

✓ ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC

| Parameters | Description |
|------------|---------------------------------------|
| Smell | Typical |
| Colour | Orange colour with natural brown rind |
| Texture | Hard |
| Taste | Slightly salted, fruity |

✓ 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 |
| Vegan Diet | No |

✓ BATCH DEFINITION - TRACEABILITY

| Batch | Identification | Traceability |
|--------------|-----------------|--|
| Four figures | Bows/ Packaging | Name + batch number and/or use by date |

✓ STORAGE AND CONSERVATION

| Before opening | After opening |
|----------------------------|--|
| To keep between 4 and 10°C | To keep between 4 and 10°C consume quickly |

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

| Validation | Quality Management | Commercial Management |
|------------|--------------------|-----------------------|
| | | |