

Fiche technique						
	Mimolette jeune BIO				REF :	FT-0232
					REV :	7
					DATE :	01/04/2025
✓ GENERALITES						
Description		Fromage au lait de vache pasteurisé à pâte pressée en forme de sphère aplatie, à croûte naturelle. Affinage 3 mois minimum. Fromage préparé à base de lait issu de l'agriculture biologique.				
Adresse de l'entreprise de commercialisation		Adresse du site de production et conditionnement			Agrément sanitaire	
Isigny Sainte-Mère, Rue de la coopérative, F - 50480 CHEF DU PONT		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	Drainage/ pré-pressage			
2	Pasteurisation (75°C - 30s)	7	Moulage/ Pressage			
3	Caillage	8	Salage en saumure			
4	Décaillage	9	Affinage en caves			
5	Brassage + dé lactosage	10	Conditionnement			
✓ COMPOSITION						
Ingrédients	%	Pays d'origine	Origine	Précision origine	N° du tarif douanier 4 chiffres	Allergène à déclaration obligatoire
Lait de vache pasteurisé biologique	96,59	France	Animale	Bovine	04.01	Lait et dérivés
Sel	2,5	France	Minérale	-	25 01	-
Ferments Lactiques	0,87	UE et USA	Microbiologique	-	21.02	Lait et dérivés
Présure animale	0,02	France	Animale	Bovine	35.07	-
Colorant : Norbixine de Rocou (E160b(ii))	0,02	Pérou	Végétale	Bixa Orellana	32.03	-
Chlorure de calcium	Auxiliaire technologique	UE	Minérale	-	-	-
Ingrédients						
Composition : Lait (origine : France) de vache pasteurisé, Sel, Ferments Lactiques, Présure, Colorant : Norbixine de Rocou, Agent coagulant : chlorure de calcium						
✓ PARAMETRES PHYSICO-CHIMIQUES						
Paramètres	Unité	Mini	Maxi			
Extrait sec	%	54	62			
Gras sur sec	%	40	44			
Taux de sel	%	2,1	3			
pH		5,1	5,5			
Aw		0,93	0,95			
✓ BACTERIOLOGIE						
Paramètres	Unité	Mini	Maxi			
Entérobacteries	%	< 10	1500			
Salmonella spp	25g	Non détecté				
Listeria monocytogenes	25g	Non détecté				
✓ 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 kcal	1551 373	465 112	5,6			
Matières grasses* (g)	28	8,4	12			
AG saturés* (g)	18	5,5	27			
AG trans (g)	1,2	/	/			
Glucides* (g)	2,3	0,69	0,27			
Dont sucres* (g)	2,3	0,69	0,77			
Fibres (g)	0,50	0,15	0,60			
Protéines* (g)	28	8,3	16,5			
Sel* (g)	2,4	0,72	12			
Sodium (g)	1,0	0,29	12			
* Déclaration nutritionnelle obligatoire selon le règlement 1169/2011 (INCO)						
✓ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES						
Paramètres	Description					
Odeur	Typique					
Couleur	Croûte naturelle					
Texture	Demi-dure à 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			Aucun OGM incorporé			
OGM						
Ionisation			Indemne de toute ionisation			
Halal			Non			
Casher			Non			
Convient au régime végétarien			Non			
Convient au régime végétalien			Non			
✓ DEFINITION DU LOT ET TRACABILITE						
Définition du lot		Emplacement marquage		Traçabilité		
1 lettre + 5 chiffres		Portion / Boule / Colis		Désignation + N° de lot + DDM		
✓ STOCKAGE ET CONSERVATION						
Température avant ouverture		Température après ouverture			Délai après ouverture	
Entre +2°C et +8°C		Entre +2°C et +8°C			À consommer dans les 7 jours après ouverture, sous réserve de conditions d'utilisation et de conservation adaptées	
Validation Responsable Qualité Produit Frais						

Specification			
	Organic Mimolette jeune		REF : FT-0232
			VERS : 7
			DATE : 01/04/2025

✓ GENERALS

Description	A flattened spherical-shaped with pasteurised cow's milk, pressed cheese with natural rind. Matured for a minimum of 3 months. Made with organic milk.		
Commercialising company adress		Manufacturing and packing site adress	Health mark
Isigny Sainte-Mère, Rue de la coopérative, F - 50480 CHEF DU PONT		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	Draining / pre-pressing
2	Pasteurisation (75°C - 30s)	7	Moulding / Pressing
3	Curdling	8	Salting
4	Curd cutting	9	Ripening in cellar
5	Stirring + lactose removal	10	Packing

✓ COMPOSITION

Ingredients	%	Country	Origin	Origin precision	Custom Code 4 digits	Allergens
Organic pasteurised cow's milk	96,59	France	Animal	Bovine	04.01	Milk and derivatives
Salt	2,5	France	Mineral	-	25 01	-
Lactic starters	0,87	EU and USA	Microbiology	-	21.02	Milk and derivatives
Animal rennet	0,02	France	Animal	Bovine	35.07	-
Dye : Annatto norbixin (E160b(ii))	0,02	Peru	Vegetal	Bixa Orellana	32.03	-
Calcium chloride	Aids processing	EU	Mineral	-	-	-

Ingredients

Composition: Pasteurised cow's milk, Salt, Lactic Starters, rennet, Dye: Annatto norbixin, Coagulating agent: Calcium chloride

✓ CHEMICAL PARAMETERS

Parameters	Unit	Mini	Maxi	
Dry matter	%	54	62	-
Fat in dry matter	%	40	44	-
Salt	%	2,1	3	-
pH		5,1	5,5	-
Aw		0,93	0,95	-

✓ BACTERIOLOGICAL PARAMETERS

Parameters	Unit	Mini	Maxi	
Entérobacteria	%	< 10	1500	-
Salmonella spp	25g	No detected		-
Listeria monocytogenes	25g	No detected		-

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

Parameters		/ 100 g	/ Portion 30 g	% RNJ in 30 g
Energy*	kj kcal	1551	465	
		373	112	5,6
Fat* (g)		28	8,4	12
Saturated FA* (g)		18	5,5	27
Trans FA (g)		1,2	/	/
Carbohydrates* (g)		2,3	0,69	0,27
Sugars* (g)		2,3	0,69	0,77
Fiber (g)		0,50	0,15	0,60
Proteins* (g)		28	8,3	16,5
Salt* (g)		2,4	0,72	12
Sodium (g)		1,0	0,29	12

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

✓ ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC

Parameters	Description
Smell	Typical
Colour	Orange colour with a natural brown rind
Texture	From semi-hard to 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
Halal	No
Kosher	No
Vegetarian Diet	No
Vegan Diet	No

✓ BATCH DEFINITION - TRACEABILITY

Batch definition	Identification	Traceability
1 letter + 5 figures	Portion / Bowls / Packaging	Name + batch number + best-before date

✓ STORAGE AND CONSERVATION

Storage temperature before opening	Storage temperature after opening	Open shelf life
Between +2°C and +8°C	Between +2°C and +8°C	To consume within 7 days after opening, subject to appropriate conditions of use and storage

Validation Fresh Products Quality Manager	
---	--

MIMO BIO 3 MOIS MINI SV 200G X 8

ISIGNY STE MERE

FICHE LOGISTIQUE / Logistic form

LE PRODUIT / Product	
.....Poids net / Product weight	0,2 Kg
.....Poids brut / Gross weight	0,203 Kg
.....Nombre par colis/ Quantity per case	8
.....Dimensions de l'unité / Product dimensions	9X15X5 cm
.....Vendu au Kg ou au litre/Product sold by Kg or by Lt	Non
.....Produit pesé / Weighted product	Non
.....Contrat date / Minimum tradeltem lifespan	47 jours
.....Durée de vie / Total tradeltem lifespam	120 jours
LE COLIS / Case	
.....Dimensions par colis / case dimensions	18.9X19.9X10.5 cm
.....Poids net du colis / Case net weight	1.624 Kg
.....Poids brut / Case gross weight	1,714 Kg
LA PALETTISATION / Pallet configuration	
.....Dimensions palette / Pallet dimension	80X120X193.5 cm
.....Nombre de colis par palette / Cases per pallet	408
.....Nombre de cartons par couche / Cases per layer	24
.....Nombre de couches par palette / Layers per pallet	17
.....Colis sur la dernière couche / Cases on the last layer	
.....Poids brut (palette incluse) / Gross weight (with pallet)	724.312 Kg
LA CODIFICATION / Code	
.....Code article / Product code	3227 00 08
.....Gencod pièces (EAN13) / Consumer unit code	3254550032272
.....Gencod colis (DUN14) / Trade unit code	53254550032277
.....Gencod palette / Pallet code	53254559932271
.....Code UPC UC / UPC Unit Code	
.....Code UPC Colis / UPC Code	
.....Nomenclature douanière / Custom code	0406908990
.....Agrément sanitaire / Sanit agreement	FR.50.127.001.CE