

Fiche technique			
	Mimolette en tranches		REF :
			FT-0233
			REV :
		DATE :	01/04/2025

GENERALITES						
Description		Fromage au lait de vache pasteurisé à pâte pressée découpé en tranches. Affinage 6 semaines minimum.				
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	Découpe et Conditionnement			
✓ COMPOSITION						
Ingrédients	%	Pays d'origine	Origine	Précision origine	N° du tarif douanier 4 chiffres	Allergène à déclaration obligatoire
Lait de vache pasteurisé	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 ¹⁶⁰ E160b(ii)	0,02	Pérou	Végétale	Bixa Orellana	32.03	-
Chlorure de calcium	Auxillaire technologique	UE	Minérale	-	-	-
Ingrédients						
Composition : Lait (origine : France) de vache pasteurisé, Sel, Ferments Lactiques, Présure, colorant : Norbixine de Rocou						
✓ PARAMETRES PHYSICO-CHIMIQUES						
Paramètres	Unité	Mini	Maxi			
Extrait sec	%	54	62	-		
Gras sur sec	%	40	44	-		
Taux de sel	%	2,1	2,9	-		
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	1547	464			
	kcal	372	112		5,6	
Matières grasses* (g)		28	8,3		12	
AG saturés* (g)		18	5,5		28	
AG trans (g)		0,69	/		/	
Glucides* (g)		1,7	0,51		0,20	
Dont sucres* (g)		0,50	0,15		0,17	
Fibres (g)		1,2	0,36		1,4	
Protéines* (g)		29	8,8		18	
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		Voir l'emballage		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			
	Mimolette cheese slices	REF :	FT-0233
		VERS :	5
		DATE :	01/04/2025

✓ **GENERALS**

Description	Hard cheese with pasteurised cow's milk cutted in slices. Matured minimum 6 weeks.		
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
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 ¹⁰⁹ E160b(ii)	0,02	Peru	Vegetal	Bixa Orellana	32.03	-
Calcium chloride	Processing aid	EU	Mineral	-	-	-

Ingredients

Pasteurised cow's milk, Salt, Lactic Starters, rennet, dye : Annatto norbixin

✓ **CHEMICAL PARAMETERS**

Parameters	Unit	Mini	Maxi	
Dry matter	%	54	62	-
Fat in dry matter	%	40	44	-
Salt	%	2,1	2,9	-
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	1547 372	464 112	5,6
Fat* (g)	28	8,3	12
Satured FA* (g)	18	5,5	28
Trans FA (g)	0,69	/	/
Carbohydrates* (g)	1,7	0,51	0,20
Sugars* (g)	0,50	0,15	0,17
Fiber (g)	1,2	0,36	1,4
Proteins* (g)	29	8,8	18
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	Complies with EC regulation
Plant products : organochlorines, organophosphosphates, carbamates, pyrethrinoids	
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	See the 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 FRANCAISE EN TRANCHE 150G X 10

ISIGNY STE MERE

FICHE LOGISTIQUE / Logistic form

LE PRODUIT / Product	
.....Poids net / Product weight	0,15 Kg
.....Poids brut / Gross weight	0,165 Kg
.....Nombre par colis/ Quantity per case	10
.....Dimensions de l'unité / Product dimensions	18.5X15.5X1.5 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	50 jours
.....Durée de vie / Total tradeltem lifespam	90 jours
LE COLIS / Case	
.....Dimensions par colis / case dimensions	17.1X20.3X16.4 cm
.....Poids net du colis / Case net weight	1.65 Kg
.....Poids brut / Case gross weight	1,766 Kg
LA PALETTISATION / Pallet configuration	
.....Dimensions palette / Pallet dimension	80X120X162.6 cm
.....Nombre de colis par palette / Cases per pallet	216
.....Nombre de cartons par couche / Cases per layer	24
.....Nombre de couches par palette / Layers per pallet	9
.....Colis sur la dernière couche / Cases on the last layer	
.....Poids brut (palette incluse) / Gross weight (with pallet)	406.456 Kg
LA CODIFICATION / Code	
.....Code article / Product code	3548 00 10
.....Gencod pièces (EAN13) / Consumer unit code	3254550035488
.....Gencod colis (DUN14) / Trade unit code	13254550035485
.....Gencod palette / Pallet code	43254550035486
.....Code UPC UC / UPC Unit Code	
.....Code UPC Colis / UPC Code	
.....Nomenclature douanière / Custom code	0406908690
.....Agrément sanitaire / Sanit agreement	FR.50.127.001.CE