

Fiche technique			
	Mimolette vieille	REF :	FT-0349
		REV :	4
		DATE :	26/03/2024

✓ GENERALITES		
Description Fromage au lait de vache pasteurisé à pâte pressée en forme de sphère aplatie, à croûte naturelle. Affinage 12 mois minimum.		
Adresse de l'entreprise de commercialisation		Adresse du site de production et conditionnement
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	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	-	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	%	65	74	-
Gras sur sec	%	40	44	-
Taux de sel	%	2,6	3,6	-
PH		5,4	6	-
Aw		0,89	0,91	-

✓ 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	1582	475	-
	kcal	381	114	5,7
Matières grasses* (g)		29	8,8	13
AG saturés* (g)		19	5,6	28
AG trans (g)		0,67	/	/
Glucides* (g)		1,9	0,57	0,22
Dont sucres* (g)		0,70	0,21	0,23
Fibres (g)		1,2	0,36	1,4
Protéines* (g)		30	9,0	18
Sel* (g)		3,1	0,93	16
Sodium (g)		1,2	0,37	16

* 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	
OGM	Aucun OGM incorporé
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			
	Mature mimolette	REF :	FT-0349
		VERS :	4
		DATE :	26/03/2024

✓ **GENERALS**

Description	A flattened spherical-shaped with pasteurised cow's milk, pressed cheese with a hard natural rind. Matured for 12 months in a cellar.		
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	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 (E160b(ii))	0,02	Peru	Vegetal	-	32 03	-
Calcium chloride	Processing aid	EU	Mineral	-	-	-

Ingredients

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

✓ **CHEMICAL PARAMETERS**

Parameters	Unit	Mini	Maxi	
Dry matter	%	65	74	-
Fat in dry matter	%	40	44	-
Salt	%	2,6	3,6	-
pH		5,4	6	-
Aw		0,89	0,91	-

✓ **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	1582	475	
		381	114	5,7
Fat* (g)		29	8,8	13
Satured FA* (g)		19	5,6	28
Trans FA (g)		0,67	/	/
Carbohydrates* (g)		1,9	0,57	0,22
Sugars* (g)		0,70	0,21	0,23
Fiber (g)		1,2	0,36	1,4
Proteins* (g)		30	9,0	18
Salt* (g)		3,1	0,93	16
Sodium (g)		1,2	0,37	16

* 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 COPEAUX VIEILLE 130G X 6

ISIGNY STE MERE

FICHE LOGISTIQUE / Logistic form

LE PRODUIT / Product	
.....Poids net / Product weight	0,13 Kg
.....Poids brut / Gross weight	0,144 Kg
.....Nombre par colis/ Quantity per case	6
.....Dimensions de l'unité / Product dimensions	5.3X5.3X11.8 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	30 jours
.....Durée de vie / Total tradeltem lifespam	60 jours
LE COLIS / Case	
.....Dimensions par colis / case dimensions	24.2X36.6X6.4 cm
.....Poids net du colis / Case net weight	0.864 Kg
.....Poids brut / Case gross weight	0,944 Kg
LA PALETTISATION / Pallet configuration	
.....Dimensions palette / Pallet dimension	80X120X175 cm
.....Nombre de colis par palette / Cases per pallet	225
.....Nombre de cartons par couche / Cases per layer	9
.....Nombre de couches par palette / Layers per pallet	25
.....Colis sur la dernière couche / Cases on the last layer	0
.....Poids brut (palette incluse) / Gross weight (with pallet)	237.4 Kg
LA CODIFICATION / Code	
.....Code article / Product code	3164 00 06
.....Gencod pièces (EAN13) / Consumer unit code	3254550031640
.....Gencod colis (DUN14) / Trade unit code	13254550031647
.....Gencod palette / Pallet code	13254559931641
.....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