

Fiche technique



Fromage frais à la fraise

REF : FT-0188
REV : 6
DATE : 22/04/2025

✓ GENERALITES

Description	Fromage frais lissé additionné d'une préparation à base de fraises.	
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	Ultrafiltration
2	Pasteurisation (90°C / 6 Min)	7	Fruitage
3	Standardisation	8	Conditionnement
4	Maturation	9	Stockage
5	Thermisation	10	Expédition

✓ COMPOSITION

Ingrédients	%	Pays d'origine	Origine	Précision origine	N° du tarif douanier 4 chiffres	Allergène à déclaration obligatoire
Fromage frais 40% de MG	75					
Lait de vache pasteurisé	99,97	France	Animale	Vache	04.01	Oui: Lait et dérivés
Ferments lactiques	0,03	UE	Microbienne	-	21.02	Oui: Lait et dérivés
Préparation à base de fraises	25	France	-	-		
Fraises	50	UE	Végétale	-		
Saccharose	38	-	-	-		
Eau	7,72	-	-	-		
Amidon natif de tapioca	3,3	UE	-	-		
Arôme naturel	0,28	-	-	-		
Epaississant: pectine = E440i	0,5	UE	-	-		
Jus concentré de carotte noire	0,1	UE	-	-		
Conservateur : sorbate de potassium = E202	0,1	Hors UE	Synthétique	-		

Ingrédients
Composition: Fromage frais 75% [lait de vache pasteurisé (origine : France), Ferments **lactiques**], préparation à base de fraises 25% [fraises 50% (origine : UE), saccharose, eau, amidon natif de tapioca, arôme naturel, épaississant : pectine E440i, jus concentré de carotte noire, conservateur : sorbate de potassium].

✓ PARAMETRES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Unité	Mini	Maxi	
Extrait sec	%	25	29	-
Matière grasse	%	5,5	7,5	-
Aw		0,96	0,99	-

✓ BACTERIOLOGIE

Paramètres	Unité	Mini	Maxi	
Entérobactéries	UFC/g	<10	10	-
Levures/moisissures	UFC/g	<10	100	-
Staphylococcus coagulase +	UFC/g	<10	100	-
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	555 133	167 40	2
Matières grasses* (g)		6	1,8	2,6
AG saturés* (g)		4	1,2	6
AG trans (g)		0,0	0,0	/
Glucides* (g)		14	4,1	1,6
Dont sucres* (g)		13	4	4,4
Fibres (g)		0,2	0,07	0,3
Protéines* (g)		5,8	1,7	3,5
Sel* (g)		0,07	0,02	0,9
Sodium (g)		0,03	0,01	0,1

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

✓ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Paramètres	Description
Odeur	Fraise
Couleur	Rose
Texture	Lissée avec des morceaux de fraises
Goût	Fraise, acidulé

✓ 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	Oui
Convient au régime végétalien	Non

✓ DEFINITION DU LOT ET TRACABILITE

Définition du lot	Emplacement marquage	Traçabilité
1 lettre + 3 chiffres	Inscription sur chaque unité	Désignation + N° de lot + DLC

✓ STOCKAGE ET CONSERVATION

Température avant ouverture	Température après ouverture	Délai après ouverture
Entre +2°C et +6°C	Entre +2°C et +6°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			
	Fromage frais à la fraise	REF :	FT-0188
		VERS :	6
		DATE :	22/04/2025

✓ GENERALS

Description	Smooth "fromage frais" mixed with a preparation made from strawberries.		
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	Ultrafiltration
2	Pasteurisation (90°C / 6 Min)	7	Fruiting
3	Standardisation	8	Packing
4	Maturation	9	Storage
5	Thermisation	10	Dispatch

✓ COMPOSITION

Ingredients	%	Country	Origin	Origin precision	Custom Code 4 digits	Allergens
Fromage frais 40% Fat	75					
Pasteurized Cow's milk	99,97	France	Animal	Cows	04.01	Yes: milk and derivates
Lactic starters	0,03	EU	Microbiology	-	21.02	Yes: milk and derivates
Strawberry-based preparation	25	France	-	-	-	-
Strawberries	50	EU	Vegetal	-	-	-
Saccharose	38	-	-	-	-	-
Water	7,72	-	-	-	-	-
Native tapioca starch	3,3	EU	-	-	-	-
Natural aroma	0,28	-	-	-	-	-
Stabilizer: pectin = E440i	0,5	EU	-	-	-	-
Black carrot juice concentrate	0,1	EU	-	-	-	-
Preservative: potassium sorbate = E202	0,1	Non EU	Synthetic	-	-	-

Ingredients

Composition: Fromage frais 75% [pasteurized cow's milk (origin : France), **Lactic** starters], strawberry-based preparation 25% [strawberry 50% (origin : EU), saccharose, water, native tapioca starch, natural aroma, stabilizer : pectin E440i, black carrot juice concentrate, preservative: potassium sorbate].

✓ CHEMICAL PARAMETERS

Parameters	Unit	Mini	Maxi	
Dry matter	%	25	29	-
Fat	%	5,5	7,5	-
Aw		0,96	0,99	-

✓ BACTERIOLOGICAL PARAMETERS

Parameters	Unit	Mini	Maxi	
Enterobacteria	CFU/g	<10	10	-
Yeast / Mould	CFU/g	<10	100	-
Staphylococcus coagulase +	CFU/g	<10	100	-
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	555	167	
		133	40	2
Fat* (g)		6	1,8	2,6
Saturated FA* (g)		4	1,2	6
Trans FA (g)		0,0	0,0	/
Carbohydrates* (g)		14	4,1	1,6
Sugars* (g)		13	4	4,4
Fiber (g)		0,2	0,07	0,3
Proteins* (g)		5,8	1,7	3,5
Salt* (g)		0,07	0,02	0,9
Sodium (g)		0,03	0,01	0,1

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

✓ ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC

Parameters	Description
Smell	Strawberries
Colour	Pink colour
Texture	Smooth with pieces of strawberries
Taste	Strawberries, slightly acid

✓ 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	No GMO
GMO	
Ionisation	
Halal	
Kosher	
Vegetarian Diet	Yes
Vegan Diet	No

✓ BATCH DEFINITION - TRACEABILITY

Batch definition	Identification	Traceability
1 letter + 3 figures	Inscription on each unit	Product Name + Batch number + use by date

✓ STORAGE AND CONSERVATION

Storage temperature before opening	Storage temperature after opening	Open shelf life
Between +2°C and +6°C	Between +2°C and +6°C	To consume within 7 days after opening, subject to appropriate conditions of use and storage

Validation Fresh Products Quality Manager	
---	---

FF FRAISE POT TRAN 500G X 6

ISIGNY STE MERE

FICHE LOGISTIQUE / Logistic form

LE PRODUIT / Product	
.....Poids net / Product weight	0,5 Kg
.....Poids brut / Gross weight	0,521 Kg
.....Nombre par colis/ Quantity per case	6
.....Dimensions de l'unité / Product dimensions	11.6X11.6X8.1 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	21 jours
.....Durée de vie / Total tradeltem lifespam	50 jours
LE COLIS / Case	
.....Dimensions par colis / case dimensions	25X36.9X8.6 cm
.....Poids net du colis / Case net weight	3.126 Kg
.....Poids brut / Case gross weight	3,204 Kg
LA PALETTISATION / Pallet configuration	
.....Dimensions palette / Pallet dimension	80X120X161.2 cm
.....Nombre de colis par palette / Cases per pallet	153
.....Nombre de cartons par couche / Cases per layer	9
.....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)	515.212 Kg
LA CODIFICATION / Code	
.....Code article / Product code	4753 00 06
.....Gencod pièces (EAN13) / Consumer unit code	3254550047535
.....Gencod colis (DUN14) / Trade unit code	13254550047532
.....Gencod palette / Pallet code	13254559947536
.....Code UPC UC / UPC Unit Code	
.....Code UPC Colis / UPC Code	
.....Nomenclature douanière / Custom code	04061050
.....Agrément sanitaire / Sanit agreement	FR.50.127.001.CE