

Fiche technique



Fromage frais à la vanille

REF : FT-0601
REV : 3
DATE : 22/04/2025

✓ GENERALITES

Description	Fromage frais lissé additionné d'une préparation à base de vanille	
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	Incorporation de l'extrait de vanille
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	89,5			-		
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
Extrait de vanille	10,5			-		
Préparation aromatisante de vanille de Madagascar		Madagascar	Végétale	-	-	-
Sirop de sucre (eau, sucre)		UE	Végétale	-	-	-
Epaississant : gomme de xanthane		UE	Végétale	-	-	-
Graines de vanille épuisées		Hors UE	Végétale	-	-	-

Ingrédients

Composition : fromage frais 89,5% (**Lait** de vache pasteurisé (origine : France), **ferments lactiques**), extrait de vanille 10,5 % (préparation aromatisante de vanille de Madagascar, sirop de sucre (eau, sucre), épaississant : gomme de xanthane, graines de vanille épuisées).

✓ PARAMETRES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Unité	Mini	Maxi	
Extrait sec	%	24	28	-
Matière grasse	%	6,9	8,1	-
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	583	175	
	kcal	140	42	2,1
Matières grasses* (g)		7,8	2,3	3,3
AG saturés* (g)		5,4	1,6	8,1
AG trans (g)		0,19	/	/
Glucides* (g)		9,7	2,9	1,1
Dont sucres* (g)		9,7	2,9	3,2
Fibres (g)		1,1	0,33	1,3
Protéines* (g)		7,0	2,1	4,2
Sel* (g)		0,09	0,03	0,45
Sodium (g)		0,04	0,01	0,45

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

✓ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Paramètres	Description
Odeur	Vanille
Couleur	Blanc cassé avec des points noirs
Texture	Lissée
Goût	Vanille, sucré

✓ 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	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 with vanilla		REF :
			FT-0601
			VERS :
			3
		DATE :	22/04/2025

✓ GENERALS

Description	Smooth "fromage frais" mixed with vanilla		
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	Incorporation of the vanilla extract
3	Standardisation	8	Packing
4	Maturation	9	Storage
5	Thermisation	10	Shipment

✓ COMPOSITION

Ingredients	%	Country	Origin	Origin precision	Custom Code 4 digits	Allergens
Fromage frais	89,5			-		
Pasteurized Cow's milk	99,97	France	Animal	Cows	04.01	Yes: milk and derivates
Lactic starters	0,03	EU	Microbiologic	-	21.02	Yes: milk and derivates
Vanilla extract	10,5			-		
Madagascar vanilla flavouring preparation		Madagascar	Vegetal	-	-	-
Sugar syrup (water, sugar)		EU	Vegetal	-	-	-
Thickener : Xanthan gum		EU	Vegetal	-	-	-
Exhausted vanilla seeds		No EU	Vegetal	-	-	-

Ingredients

Composition: fromage frais 89,5% (pasteurised cow's **milk** (origin : France), **lactic starters**), vanilla extract 10,5 %(Madagascar vanilla flavouring preparation, sugar syrup (water, sugar), thickener : xanthan gum, exhausted vanilla seeds).

✓ CHEMICAL PARAMETERS

Parameters	Unit	Mini	Maxi	
Dry matter	%	24	28	-
Fat	%	6,9	8,1	-
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	583	175	
	kcal	140	42	2,1
Fat* (g)		7,8	2,3	3,3
Satured FA* (g)		5,4	1,6	8,1
Trans FA (g)		0,19	/	/
Carbohydrates* (g)		9,7	2,9	1,1
Sugars* (g)		9,7	2,9	3,2
Fiber (g)		1,1	0,33	1,3
Proteins* (g)		7,0	2,1	4,2
Salt* (g)		0,09	0,03	0,45
Sodium (g)		0,04	0,01	0,45

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

✓ ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC

Parameters	Description
Smell	Vanilla
Colour	Off - white with black dots
Texture	Smooth "fromage frais"
Taste	Vanilla, sweet

✓ 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	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 VANILLE ISIGNY 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	4765 00 06
.....Gencod pièces (EAN13) / Consumer unit code	3254550047658
.....Gencod colis (DUN14) / Trade unit code	13254550047655
.....Gencod palette / Pallet code	13254559947659
.....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