

Fiche technique



Fromage frais aux pommes caramélisées

REF : FT-0191
REV : 6
DATE : 22/04/2025

✓ GENERALITES

Description	Fromage frais lissé additionné d'une préparation à base de pommes caramélisées.		
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	80					
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 pommes caramélisées	20					
Pommes en morceaux	50	UE	Végétale	-	-	-
Saccharose	36	UE	Végétale	-	-	-
Caramel	10	UE	Végétale	-	-	-
Amidon natif de tapioca	2,2	UE	Végétale	-	-	-
Citron	0-0,5	UE	Végétale	-	-	-
Épaississant : pectine = E440i	0,5	UE	Végétale	-	-	-
Conservateur : sorbate de potassium = E202	0,1	Hors UE	Synthétique			
Arômes naturels	qs	-	-	-	-	-
Eau	qs 100	-	-	-	-	-

Ingrédients

Composition: Fromage frais 80 % [lait de vache pasteurisé (origine : France), **ferments lactiques**], préparation à base de pommes caramélisées 20% [(morceaux de pommes 50% (origine : UE), saccharose, Caramel (sucre, eau, sirop de glucose fructose), Amidon natif de tapioca, citron, épaississant : pectine, Conservateur : sorbate de potassium, arômes naturels, eau].

✓ 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	572	172	
	kcal	137	41	2,1
Matières grasses* (g)		6,4	1,9	2,7
AG saturés* (g)		4,3	1,3	6,5
AG trans (g)		0,0	0,0	/
Glucides* (g)		14	4,1	1,6
Dont sucres* (g)		13	3,9	4,3
Fibres (g)		0,2	0,1	0,2
Protéines* (g)		6,2	1,9	3,7
Sel* (g)		0,08	0,02	1,0
Sodium (g)		0,03	0,01	0,2

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

✓ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Paramètres	Description
Odeur	Pommes caramélisées
Couleur	Crème à jaune
Texture	Lissée avec des morceaux de pommes caramélisées
Goût	Pommes caramélisées, acidulé

✓ CONTAMINANTS

Nature	
Produits phytosanitaires : organochlorés, organophosphorés, carbamates, pyréthrinoides	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	
Halal	
Casher	
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 caramelized apples		REF :
			FT-0191
			VERS :
			6
		DATE :	22/04/2025

✓ GENERALS

Description	Smooth "fromage frais" mixed with a preparation made from caramelized apples		
Commercialising company address	Manufacturing and packing site address		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	Shipment

✓ COMPOSITION

Ingredients	%	Country	Origin	Origin precision	Custom Code 4 digits	Allergens
Fromage frais	80					
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
Preparation made from caramelized apples	20					
Apples dices	50	EU	Vegetal	-	-	-
Saccharose	36	EU	Vegetal	-	-	-
Caramel	10	EU	Vegetal	-	-	-
Native tapioca starch	2,2	EU	Vegetal	-	-	-
Lemon	0-0,5	EU	Vegetal	-	-	-
Stabilizer: pectin = E440i	0,5	EU	Vegetal	-	-	-
Preservative: potassium sorbate = E202	0,1	Non EU	Synthetic	-	-	-
Natural aromas	qs	-	-	-	-	-
Water	qs 100	-	-	-	-	-

Ingredients

Composition: Fromage frais 80% [pasteurized cow's milk (origin : France), **lactics starters**], caramelized apple based preparation 20% [(apple dices 50% (origin : EU), saccharose, caramel (sugar, water, glucose fructose syrup), native tapioca starch, lemon, stabilizers: pectin, preservative: potassium sorbate, natural aromas, water].

✓ 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	572	172	
		137	41	
Fat* (g)		6,4	1,9	2,7
Satured FA* (g)		4,3	1,3	6,5
Trans FA (g)		0,0	0,0	/
Carbohydrates* (g)		14	4,1	1,6
Sugars* (g)		13	3,9	4,3
Fiber (g)		0,2	0,1	0,2
Proteins* (g)		6,2	1,9	3,7
Salt* (g)		0,08	0,02	1,0
Sodium (g)		0,03	0,01	0,2

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

✓ ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC

Parameters	Description
Smell	Caramelized apples
Colour	Cream to yellow
Texture	Smooth with pieces of caramelized apples
Taste	Caramelized apples, 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	
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	
---	--