

Fiche technique			
	Fromage Frais à la Pêche		REF :
			FT-0496
			REV :
		DATE :	22/04/2025

✓ GENERALITES		
Description	Fromage frais lissé additionné d'une préparation à base de pêche	
Adresse de l'entreprise de commercialisation		Agrément sanitaire
Isigny Sainte-Mère, Rue de la coopérative, F - 50480 CHEF DU PONT		FR 50.127.001.CE
Adresse du site de production et conditionnement		
Isigny Sainte-Mère, Rue de la coopérative, F - 50480 CHEF DU PONT		

✓ PROCESS DE FABRICATION			
Etape	Description	Etape	Description
1	Réception du lait	6	Ultrafiltration
2	Pasteurisation (90°C / 6 Min)	7	Ajout de purée de fruit
3	Standardisation	8	Conditionnement
4	Maturation	9	Stockage 4°C
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	Bovine	4.01	Oui : Lait et dérivés
Ferments lactiques	0,03	Pays Bas	Microbienne		21.02	Oui : Lait et dérivés
Préparation à base de pêche	25					
Pêche	50	UE	Végétale	-	-	-
Saccharose	36	UE	-	-	-	-
Eau	9,47	-	-	-	-	-
Amidon natif tapioca	2,9	UE	-	-	-	-
Jus concentré de carotte	0,60	UE	-	-	-	-
Epaississant: pectine E440i	0,42	UE	-	-	-	-
Jus concentré de citron	0,30	UE	-	-	-	-
Arôme naturel	0,21	UE	-	-	-	-
Conservateur : sorbate de potassium = E202	0,10	Hors UE	Synthétique	-	-	-

Ingrédients
Composition: Fromage frais 75% (lait de vache pasteurisé (origine : France), ferments lactiques), préparation à base de pêche 25% [pêche 50% (origine : Europe), saccharose, eau, amidon natif tapioca, jus concentré de carotte, épaississant : pectine, jus concentré de citron, arôme naturel, 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	-
Levures/Moisissures	UFC/g	-	< 100	-
Staphylococcus aureus	UFC/g	-	< 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	546	164	
		131	39	2,0
Matières grasses* (g)		7,0	2,1	3,0
AG saturés* (g)		5,0	1,5	7,5
AG trans (g)		0,0	/	/
Glucides* (g)		13	3,9	1,5
Dont sucres* (g)		12	3,6	4,0
Fibres (g)		0,90	0,27	1,08
Protéines* (g)		5,0	1,5	3,0
Sel* (g)		0,08	0,02	0,40
Sodium (g)		0,03	0,01	0,40

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

✓ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	
Paramètres	Description
Odeur	Pêche
Couleur	Blanc cassé à orange
Texture	Lissé avec des morceaux de pêche
Goût	Pêche, fruité

✓ 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	
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 au jet d'encre sur le couvercle	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 a peach

REF : FT-0496
 VERS : 6
 DATE : 22/04/2025

✓ GENERALS

Description	Smooth "fromage frais" mixed with a preparation made from peach	
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	Reception milk	6	Ultrafiltration
2	Pasteurisation (90°C / 6 Min)	7	Addition of fruit puree
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	75					
Pasteurized Cow's milk	99,97	France	Animal	Cows	4.01	Yes : Milk and derivatives
Lactic starters	0,03	Netherland	Microbiology	-	21.02	Yes : Milk and derivatives
Peach preparation	25					
Peach dices	50	EU	Végétale	-	-	-
Saccharose	36	EU	-	-	-	-
Water	9,47	-	-	-	-	-
Native tapioca starch	2,9	EU	-	-	-	-
Carrot juice concentrated	0,60	EU	-	-	-	-
Stabilizer: pectin = 440i	0,42	EU	-	-	-	-
Lemon juice concentrated	0,30	EU	-	-	-	-
Natural aroma	0,21	EU	-	-	-	-
Preservative: potassium sorbate = E202	0,10	Non EU	Synthetic	-	-	-

Ingredients

Composition: fromage frais 75% (pasteurized cow's milk (origin : France), lactic starters), peach based preparation 25% [peach dices (origin: EU), saccharose, water, native tapioca starch, carrot juice concentrate, stabilizers : pectin, lemon juice concentrate, natura aroma, 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
Yeast / Mould	CFU/g	-	< 100
Staphylococcus aureus	CFU/g	-	< 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	546	164	
kcal	131	39	2,0
Fat* (g)	7,0	2,1	3,0
Saturated FA* (g)	5,0	1,5	7,5
Trans FA (g)	0,0	/	/
Carbohydrates* (g)	13	3,9	1,5
Sugars* (g)	12	3,6	4,0
Fiber (g)	0,90	0,27	1,08
Proteins* (g)	5,0	1,5	3,0
Salt* (g)	0,08	0,02	0,40
Sodium (g)	0,03	0,01	0,40

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

✓ ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC

Parameters	Description
Smell	Peach
Colour	White orange
Texture	Smooth with pear pieces
Taste	Peach, 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	Yes
Vegan Diet	No

✓ BATCH DEFINITION - TRACEABILITY

Batch definition	Identification	Traceability
1 letter + 3 figures	Ink printing on the top	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