

Fiche technique



Fromage frais à la framboise

REF :	FT-0189
REV :	6
DATE :	16/06/2025

✓ GENERALITES

Description	Fromage frais lissé additionné d'une préparation à base de framboises.	
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 framboises	25			-		
Framboises	50	UE et hors UE	Végétale	-	-	-
Saccharose	38	-	Végétale	-	-	-
Eau	7,34	-	-	-	-	-
Amidon natif de manioc	3,9	UE	Végétale	-	-	-
Épaississant: pectine = E440i	0,5	UE	Végétale	-	-	-
Arôme naturel	0,26	-	Végétale	-	-	-
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 framboises 25% (framboise 50% (origine : UE et hors UE), saccharose, eau, amidon natif de manioc, arôme naturel, épaississant : pectine E440i, 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	566	170	
		kcal	136	41
Matières grasses* (g)		6,1	1,8	2,6
		AG saturés* (g)	4	1,2
AG trans (g)		0,0	0,0	/
Glucides* (g)		14	4,1	1,6
Dont sucres* (g)		13	4	4,5
Fibres (g)		0,8	0,2	1,0
Protéines* (g)		5,9	1,8	3,5
Sodium (g)		0,03	0,01	0,4
Sel* (g)		0,09	0,03	0,5

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

✓ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Paramètres	Description
Odeur	Framboise
Couleur	Rose
Texture	Lissée avec des morceaux de framboises
Goût	Framboise, 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	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 raspberries

REF :	FT-0189
VERS :	6
DATE :	16/06/2025

✓ GENERALS

Description	Smooth "fromage frais" mixed with a raspberry-based preparation.	
Commercialising company adress	Manufacturing and packing site adress	
Isigny Sainte-Mère, Rue de la coopérative, F - 50480 CHEF DU PONT	Isigny Sainte-Mère, Rue de la coopérative, F - 50480 CHEF DU PONT	Health mark 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 derivatives
Lactic starters	0,03	EU	Microbiologic	-	21.02	Yes: milk and derivatives
Raspberries-based preparation	25					
Raspberries	50	EU and No EU	Vegetal	-	-	-
Saccharose	38	-	Vegetal	-	-	-
Water	7,34	-	-	-	-	-
Native manioc starch	3,9	EU	Vegetal	-	-	-
Stabilizer: pectin = E440i	0,5	EU	Vegetal	-	-	-
Natural aroma	0,26	-	Vegetal	-	-	-
Preservative: potassium sorbate = E202	0,1	Non EU	Synthetic	-	-	-

Ingredients

Composition: Fromage frais 75 % (Pasteurised cow's milk (origin : France), Lactic starters), raspberry-based preparation 25% (raspberry 50% (origin: EU and No EU), saccharose, water, native manioc starch, natural aroma, stabilizer: Pectin E440i, 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	566	170	
kcal	136	41	2,0
Fat* (g)	6,1	1,8	2,6
Satured FA* (g)	4	1,2	6
Trans FA (g)	0,0	0,0	/
Carbohydrates* (g)	14	4,1	1,6
Sugars* (g)	13	4	4,5
Fiber (g)	0,8	0,2	1,0
Proteins* (g)	5,9	1,8	3,5
Sodium (g)	0,03	0,01	0,4
Salt* (g)	0,09	0,03	0,5

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

✓ ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC

Parameters	Description
Odeur	Raspberry
Couleur	Pink color
Texture	Smooth with raspberry pieces
Goût	Raspberry, 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	
---	--