

Fiche technique			
	Fromage frais humide 20% MG	REF :	FT-0183
		REV :	4
		DATE :	22/04/2025

✓ GENERALITES

Description	Fromage frais lissé préparé à partir de lait écrémé pasteurisé, ayant subi une fermentation exclusivement lactique.		
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	Conditionnement
3	Standardisation	8	Stockage
4	Maturation	9	Expédition
5	Thermisation		

✓ COMPOSITION

Ingrédients	%	Pays d'origine	Origine	Précision origine	N° du tarif douanier 4 chiffres	Allergène à déclaration obligatoire
Lait de vache pasteurisé	99,98	France	Animale	Vache	04.01	Oui: Lait et dérivés
Ferments lactiques	0,02	UE	Microbienne	-	21.02	Oui: Lait et dérivés

Ingrédients
Composition: Lait de vache pasteurisé, Ferments lactiques

✓ PARAMETRES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Unité	Mini	Maxi	
Extrait sec	%	15	17	-
Gras/sec	%	20	24	-
Matière grasse	%	3	4	-
Aw		0,96	0,99	-

✓ BACTERIOLOGIE

Paramètres	Unité	Mini	Maxi	
Entérobactéries	UFC/g	<10	10	-
Levures/moisissures	UFC/g	<10	10	-
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	304	91	
	kcal	73	22	1,1
Matières grasses* (g)		3,3	1	1,4
AG saturés* (g)		2,2	0,7	3,3
AG trans (g)		0,07	0,02	/
Glucides* (g)		4,7	1,4	0,5
Dont sucres* (g)		4,7	1,4	1,6
Fibres (g)		0,0	0,0	0,0
Protéines* (g)		6,4	1,9	3,8
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	Typique du fromage frais
Couleur	Blanc
Texture	Lissée sans grain
Goût	Légèrement acide

✓ 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	Tracabilité
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			
	Moist Fromage frais 20%		REF : FT-0183
			VERS : 4
			DATE : 22/04/2025

✓ **GENERALS**

Description	Smooth "fromage frais" made from pasteurised raw milk which has had an exclusively lactic fermentation.	
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	Packing
3	Standardisation	8	Storage
4	Maturation	9	shipment
5	Thermisation		

✓ **COMPOSITION**

Ingredients	%	Country	Origin	Origin precision	Custom Code 4 digits	Allergens
Pasteurized cow's milk	99,98	France	Animal	Cows	04.01	Yes: milk and derivates
Lactic starters	0,02	EU	Microbiologic	-	21.02	Yes: milk and derivates

Ingredients

Composition: Pasteurized cow's milk, Lactic starters

✓ **CHEMICAL PARAMETERS**

Parameters	Unit	Mini	Maxi	
Dry matter	%	15	17	-
Fat in dry matter	%	20	24	-
Fat	%	3	4	-
Aw		0,96	0,99	-

✓ **BACTERIOLOGICAL PARAMETERS**

Parameters	Unit	Mini	Maxi	
Enterobacteria	CFU/g	<10	10	-
Yeast / Mould	CFU/g	<10	10	-
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	304	91	
	kcal	73	22	1,1
Fat* (g)		3,3	1	1,4
Satured FA* (g)		2,2	0,7	3,3
Trans FA (g)		0,07	0,02	/
Carbohydrates* (g)		4,7	1,4	0,5
Sugars* (g)		4,7	1,4	1,6
Fiber (g)		0,0	0,0	0,0
Proteins* (g)		6,4	1,9	3,8
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
Smell	Typical
Colour	White colour
Texture	Smooth, without grain
Taste	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	
---	--