

✓ GENERALS

Product name	Mimolette jeune "plasticized"	N° Sheet	Vers	Date
Description	A flattened spherical-shaped, pressed cheese with a hard orange rind. Matured for 6 weeks in a cellar.	1241	B	14/09/2020
Commercialising company address	Manufacturing and packing site address	Health mark		
Coopérative Isigny Sainte Mère Rue de la coopérative F - 50480 CHEF DU PONT	Coopérative 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	Draining / pre-pressing
2	Pasteurisation	7	Moulding / Pressing
3	Curdling	8	Salting
4	Curd cutting	9	Ripening in cellar
5	Stirring + lactose removal	10	Plasticized and Packing

✓ COMPOSITION

Ingredients	%	Country	Origin	Origin precision	Custom Code 4 digits	Allergens
Pasteurised cow's milk	96,58	France	Animal	Bovine	04.01	Milk and derivatives
Salt	2,5	France	Mineral	-	25 01	-
Lactic Starters	0,87	EU and USA	Microbiology	-	21.02	Milk and derivatives
Animal rennet	0,02	France	Animal	Bovine	35.07	-
Dye : Annatto norbixin ⇒ E160b(ii)	0,02	Perou	Vegetal	Bixa Orellana	32.03	-
Calcium chloride	Processing aid	EU	Mineral	-	-	-
Food plasticizer	Surface coating	-	Synthetic	-	-	-

Ingredients

Pasteurised cow's milk, Salt, Lactic Starters, rennet, dye : Annatto norbixin

✓ CHEMICAL PARAMETERS

Parameters	Unit	Mini	Maxi
Dry matter	%	54	-
Fat in dry matter	%	40	-
Salt	%	2,1	3,9
pH		5,1	5,5
Aw		0,93	0,95

✓ BACTERIOLOGICAL PARAMETERS

Parameters	Unit	Mini	Maxi
Salmonella spp	25g	-	Abs / 25 g
Listeria monocytogenes	25g	-	Abs / 25 g

✓ NUTRITIONAL DATAS (Reference intake of an average adult 8400KJ/ 2000Kcal)

Parameters	/ 100 g	/ Portion 30 g	% RNJ in 30 g
Energy* kj kcal	1449,0 348,7	434,7 104,6	- 5,2
Fat* (g)	25,8	7,7	11,0
Satured FA* (g)	17,3	5,2	25,9
Trans FA (g)	0,6	/	/
Carbohydrates* (g)	1,5	0,5	0,2
Sugars* (g)	0,8	0,2	0,3
Fiber (g)	0,9	0,3	1,1
Proteins* (g)	27,5	8,2	16,5
Salt* (g)	2,5	0,8	12,5
Sodium (g)	1,0	0,30	13

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

✓ ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC

Parameters	Description
Smell	Typical
Colour	Orange colour with a natural brown rind
Texture	From semi-hard to hard
Taste	Slightly salted, 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
Vegetarian Diet	No
Vegan Diet	No

✓ BATCH DEFINITION - TRACEABILITY

Batch	Identification	Traceability
7 figures	Bowls / Packaging	Name + batch number and/or use by date

✓ STORAGE AND CONSERVATION

Storage temperature before opening	Storage temperature after opening	Open shelf life
Keep between +2°C and +8°C	Keep between +2°C and +8°C	To be consumed quickly

Cooperative certified quality assurance ISO 9001, Agri-confiance, IFS and BRC

Validation	Fresh Products Quality Manager	Sales Manager
	Sophie Renouf	

✓ GENERALITES

Désignation	Mimolette jeune "Plastifiée"	N° Fiche	Vers	Date
Description	Fromage pasteurisé à pâte pressée en forme de sphère aplatie, à croûte sèche, dure enveloppée dans un plastique alimentaire. Affinage 6 semaines minimum.	1241	B	14/09/2020
Adresse de l'entreprise de commercialisation		Adresse du site de production et conditionnement		Agrément sanitaire
Coopérative Isigny Sainte Mère Rue de la coopérative F - 50480 CHEF DU PONT		Coopérative 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	Drainage/ pré-pressage
2	Pasteurisation (74°C - 30s)	7	Moulage/ Pressage
3	Caillage	8	Salage en saumure
4	Décaillage	9	Affinage en caves
5	Brassage + délactosage	10	Conditionnement

✓ COMPOSITION

Ingrédients	%	Pays d'origine	Origine	Précision origine	N° du tarif douanier 4 chiffres	Allergène à déclaration obligatoire
Lait de vache pasteurisé	96,58	France	Animale	Bovine	04.01	Lait et dérivés
Chlorure de sodium	2,5	France	Minérale	-	25.01	-
Ferments Lactiques	0,87	UE et USA	Microbiologique	-	21.02	Lait et dérivés
Présure animale	0,02	France	Animale	Bovine	35.07	-
Colorant : Norbixine de Rocou [®] E160b(ii)	0,02	Pérou	Végétale	Bixa Orellana	32.03	-
Chlorure de calcium	Auxiliaire technologique	UE	Minérale	-	-	-
Plastifiant alimentaire	Revêtement de surface	-	Synthétique	-	-	-

Liste d'ingrédients

Composition : **Lait** (origine : France) de vache pasteurisé, Chlorure de sodium, **Ferments Lactiques**, Présure, colorant : Norbixine de Rocou

✓ PARAMETRES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Unité	Mini	Maxi	
Extrait sec	%	54	-	-
Gras sur sec	%	40	-	-
Taux de sel	%	2,1	3,9	-
pH		5,1	5,5	-
Aw		0,93	0,95	-

✓ BACTERIOLOGIE

Paramètres	Unité	Mini	Maxi	
Salmonella spp	25g	-	Absence /25 g	-
Listéria monocytogenes	25g	-	Absence /25 g	-

✓ 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	1449,0 348,7	434,7 104,6	- 5,2
Matières grasses* (g)	25,8	7,7	11,0
AG saturés* (g)	17,3	5,2	25,9
AG trans (g)	0,6	/	/
Glucides* (g)	1,5	0,5	0,2
Dont sucres* (g)	0,8	0,2	0,3
Fibres (g)	0,9	0,3	1,1
Protéines* (g)	27,5	8,2	16,5
Sel* (g)	2,5	0,8	12,5
Sodium (g)	1,0	0,3	12,5

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

✓ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Paramètres	Description
Odeur	Typique
Couleur	Croûte naturelle
Texture	Demi-dure à dure
Goût	Fruité, légèrement salé

✓ 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
Convient au régime végétarien	Non
Convient au régime végétalien	Non

✓ DEFINITION DU LOT ET TRACABILITE

Définition du lot	Emplacement marquage	Tracabilité
7 chiffres	Boule / Colis	Dénomination produit + N° lot et/ou DDM

✓ STOCKAGE ET CONSERVATION

Température avant ouverture	Température après ouverture	Délais après ouverture
A conserver entre +2°C et +8°C	A conserver entre +2°C et +8°C	Consommer rapidement

Coopérative certifiée assurance qualité ISO 9001, Agri-confiance, IFS et BRC

Validation	Responsable Qualité Produit Frais	Direction commerciale
	Sophie Renouf JR	