



FICHE TECHNIQUE

Fiche
Vers. 2
20/09/2010

✓ GENERALITES

Désignation	Mimolette vieille Label Rouge	N° Fiche	Vers	Date
Description	Fromage pasteurisé à pâte pressée en forme de sphère aplatie, à croûte naturelle. Affinage 13 mois minimum.	1218	E	04/01/2016
Lieu de production et de conditionnement		Agrément sanitaire		
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	Pressage
2	Pasteurisation	7	Salage en saumure
3	Caillage	8	Affinage en caves
4	Décaillage	9	Conditionnement
5	Brassage + délactosage	10	

✓ COMPOSITION

Ingrédients	%	Pays d'origine	Origine	Allergène à déclaration obligatoire
Lait de vache pasteurisé	96,57	France	Animale	Lait et dérivés
Chlorure de sodium	2,5	France	Minérale	-
Ferments (streptococcus, Lactococcus)	0,87	Europe	Microbiologique	-
Présure animale	0,02	France	Animale	-
Rocou E160b	0,02	Europe	Végétale	-
Lysozyme E1105	0,01	Europe	Animale	Oeufs et dérivés
Chlorure de calcium	0,01	France	Minérale	-

✓ PARAMETRES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Unité	Mini	Maxi	
Extrait sec	%	65	70	-
Gras sur sec	%	40		-
Taux de sel	%	1,5	3,5	-
PH		5,4	5,8	-
Aw		0,89	0,91	-

✓ BACTERIOLOGIE

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

✓ ANALYSES NUTRITIONNELLES (A titre indicatif)

Paramètres	/ 100 g	/ Portion de 30 g	% RNJ* dans 30 g
Energie* kJ	1622,50	486,75	
kcal	390,00	117,00	5,9
Protéines* (g)	33,00	9,90	19,8
Glucides* (g)	1,50	0,45	0,2
Dont sucres* (g)	1,50	0,45	0,5
Matières grasses* (g)	28,00	8,40	12,4
AG saturés* (g)	19,02	5,71	29,6
AG trans (g)	0,48	0,14	
Fibres (g)	0,00	0,00	0,0
Sodium (g)	1,20	0,36	15,0
Sel* (g)	3,00	0,90	15,0

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

✓ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Paramètres	Description
Odeur	Typique
Couleur	Croûte naturelle, pâte orange
Texture	dure
Goût	Fruité, légèrement salé

✓ 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
Convient au régime végétarien	Non
Convient au régime végétalien	Non

✓ DEFINITION DU LOT ET TRACABILITE

Lot	Identification	Traçabilité
Quatre chiffres	Boule / Packaging	Nom du produit + n°de lot et/ou DLUO

✓ STOCKAGE ET CONSERVATION

Avant ouverture	Après ouverture
A conserver entre 4 et 10°C	A conserver entre 4 et 10°C puis consommer rapidement

Coopérative certifiée Assurance Qualité ISO 9001, Agri-confiance, IFS et BRC

Validation	Direction Qualité	Direction commerciale



TECHNICAL SHEET

Fiche
Vers. 2
20/09/2010

✓ GENERALS

Product name	Mimolette vieille Label Rouge	N° Sheet	Vers	Date
Description	A flattened spherical-shaped, pressed cheese with a hard natural rind. Matured for 13 months in a cellar	1218	E	04/01/2016
Production and packing site	Health mark			
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	Pressing
2	Pasteurisation	7	Saling
3	Curdling	8	Ripening in cellar
4	Curd cutting	9	Packing
5	Stirring + lactose removal	10	

✓ COMPOSITION

Ingredients	%	Country	Origin	Allergens
Pasteurised cow's milk	96,57	France	Animal	Milk and derivatives
Salt	2,5	France	Mineral	-
Starters (Streptococcus, lactococcus)	0,87	Europe	Microbiology	-
Animal rennet	0,02	France	Animal	-
Annato	0,02	Europe	Vegetal	-
Lysozyme	0,01	Europe	Animal	Eggs and derivatives
Calcium chloride (processing aid)	0,01	France	Mineral	-

✓ CHEMICAL PARAMETERS

Parameters	Unit	Mini	Maxi
Dry matter	%	65	70
Fat in dry matter	%	40	
salt	%	1,5	3,5
PH		5,4	5,8
Aw		0,89	0,91

✓ BACTERIOLOGICAL PARAMETERS

Parameters	Unit	Mini	Maxi
Salmonella spp	/25g		absent /25g
Listeria monocytogenes	/25g		absent /25g

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

Parameters	/ 100 g	/ Portion 30 g	% RNJ* in 30 g
Energy*	kJ	1622,50	486,75
	kcal	390,00	117,00
Proteins* (g)	33,00	9,90	19,8
Carbohydrates* (g)	1,50	0,45	0,2
Sugars* (g)	1,50	0,45	0,5
Fat* (g)	28,00	8,40	12,4
Saturated FA* (g)	19,02	5,71	29,6
Trans FA (g)	0,48	0,14	
Fiber (g)	0,00	0,00	0,0
Sodium (g)	1,20	0,36	15,0
Salt* (g)	3,00	0,90	15,0

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

✓ ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC

Parameters	Description
Smell	Typical
Colour	Orange colour with natural brown rind
Texture	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
Four figures	Bowls/ Packaging	Name + batch number and/or use by date

✓ STORAGE AND CONSERVATION

Before opening	After opening
To keep between 4 and 10°C	To keep between 4 and 10°C consume quickly

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

Validation	Quality Management	Commercial Management