

## FICHE SPECIFICATIONS / MATIERES PREMIERES POUR FABRIQUER PORTIONS



### Spécifications du fromage

Nouveau code produit: 090094519-186\_1143-04W  
Code produit: 1143  
Version: 2.0  
Date version: 02-07-2018

#### Généralités

Produit Mimolette 40+ boule 1,9kg sans nitrate  
Age 4 Semaines (Des tolérances d'âge sont appliquées)

#### Caractéristiques du produit

Nom Légal Mimolette à 40% de matières grasses sur la matière sèche  
Indication Géographique Protégée (IGP) Non  
Appellation d'Origine Protégée (AOP) Non  
Forme forme sphérique avec le dessus et le dessous plats, d'environ 14 cm de diamètre  
Goût Doux, Pure  
Consistance Découpable, Suffisamment ferme  
Diamètre Quelques trous plus ou moins circulaires de 1-10mm  
Couleur du fromage Régulièrement orange à rouge  
Croûte Propre, Sec, Tendre, Fermé / Hermétique  
Couleur du plastic coat Jaune / orange  
Pays d'origine Les Pays Bas

#### Dimensions du fromage

	Moyenne	Minimum	Maximum
Poids (kg)	1.9	1.7	2.1
Hauteur (mm)			140

#### Ingrédients

Ingrédients (dans le fromage) lait de vache pasteurisé, Sel, Ferments lactiques, Coagulant microbien  
Additifs  
Conservateurs  
Colorants Annatto (E160b)  
Ingrédients dans la croûte Couche de plastique contenant de la natamycine  
Origine du lait Hollande

#### Composition relative de la recette

Composition du lait (y compris la culture starter)	+/-	97.3697	%
Sel	+/-	2.61	%
Présure	+/-	0.02	%
Couleur	+/-	0.0003	%

### Caractéristiques Physico-chimiques

Basé sur les standards de prélèvement de FrieslandCampina Cheese.

Norme		Moyenne	Minimum	Maximum	Méthode d'analyse
Humidité	%	43.2	41.7	44.7	ISO 5534
Mat. Grasse/ES	%	42	41	43	ISO 1735
Sel sur Extrait Sec	%	4.60	4.1	5.1	ISO 8070
NaNO3	ppm			10	ISO 14673-2
pH		5.3	5.1	5.5	NEN 3775

### Caractéristiques Bactériologiques

Basé sur les standards de prélèvement de FrieslandCampina Cheese. n=nombre d'unités constituant l'échantillon; c=nombre max de résultats pouvant présenter des valeurs comprises entre m et M.

		n	c	m	M	Méthode d'analyse
Coagulase positive <i>staphylococci</i>	ufc/g	5	2	10	100	ISO 6888-2
<i>Listeria monocytogenes</i>	ufc/25g	5	0	Absent	Absent	ISO 11290-1
Salmonella	ufc/25g	5	0	Absent	Absent	ISO 6579
<i>Escherichia coli</i>	ufc/g	5	2	10	100	ISO 16649-2
Enterobacteriaceae	ufc/g			100	1000	ISO 21528-2
Moisissures	ufc/g			100	1000	ISO 6611
Levures	ufc/g			1000	10000	ISO 6611

### Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100 g)

Basé sur le calcul avec des valeurs moyennes et tenant compte des variations saisonnières. Le calcul des valeurs énergétiques est réalisé conformément au standard FrieslandCampina Cheese.

Valeur(s) énergétique(s)	1348	kJ
Valeur(s) énergétique(s)	324	kcal
Matière grasse totale	23.9	g
dont acides gras		
- Acides gras saturés	16.6	g
- Acides gras mono-insaturés	6.6	g
- Acides gras poly-insaturés	0.7	g
Cholestérol	76.4	mg
dont acides gras trans (d'origine industrielle)	0	g
dont acides gras trans (d'origine laitière)	0.58	g
Glucides	0	g
dont		
- Sucres	Traces	g
Protéines (N * 6,38)	26.2	g
Fibres alimentaires	0	g
Sodium	1030	mg
Sel	2.6	g
Acides organiques	1.5	g
Calcium	849	mg

### Conseil d'étiquetage

Recommandation pour l'étiquetage nutritionnel conformément à la législation de l'UE et aux exigences FrieslandCampina Cheese.

	portion	Pour 100 g		Pour 20 g		Pour 30 g	
			AR <sup>1</sup> %		AR <sup>1</sup> %		AR <sup>1</sup> %
Valeurs énergétique(s)	kJ	1348	16%	270	3%	404	5%
Valeurs énergétique(s)	kcal	324	16%	65	3%	97	5%
Graisses	g	24	34%	4.8	7%	7.2	10%
dont acides gras saturés	g	17	83%	3.4	17%	5.1	25%
Glucides	g	0	0%	0	0%	0	0%
dont sucres	g	0	0%	0	0%	0	0%
Protéines	g	26	52%	5.2	10%	7.9	16%
Sel	g	2.6	40%	0.5	8%	0.8	12%
Calcium	mg	849	106% DRI <sup>2</sup>	170	21% DRI <sup>2</sup>	250	32% DRI <sup>2</sup>
Riboflavine (vit. B2)	mg	0.25	18% DRI <sup>2</sup>	0.05	4% DRI <sup>2</sup>	0.075	5% DRI <sup>2</sup>
Vitamine B12	µg	1.9	76% DRI <sup>2</sup>	0.38	15% DRI <sup>2</sup>	0.57	23% DRI <sup>2</sup>

1: Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal).

2: Valeurs nutritionnelles de référence

### Allergènes

---

Liste des Allergènes conformément au règlement EC 1169/2011	Lait et produits dérivés
---	--------------------------

### Déclaration

---

OGM	Non
Ionisé	Non
Législation	Conformément à la législation néerlandaise et européenne.

### Conseil de stockage

---

Température de stockage	
Fromage entier	ripening approx. 13 °C, in paraffine 4-10 °C
Fromage préemballé	0-7 °C

### Remarques

---

Une grande attention a été portée pour la collecte des informations dans ce document, qui sont basées sur la composition du produit et nos connaissances au moment de la publication de ce document. Nous pouvons modifier la composition du produit, et par là-même les spécifications du produit. En cas de décision importante concernant la composition du produit, que ce soit l'utilisation ou le traitement de nos produits, il est préférable de vous procurer la dernière version de la spécification.

Les droits de propriété industrielle et intellectuelle relatifs au produit(spécification)appartiennent à Royal FrieslandCampina. Ce document ne peut ni être copié ni diffusé à un tiers sans notre autorisation écrite.

Nous ne sommes pas tenus responsables de perte ou dommage résultant d'une erreur dans cette information. Aucune plainte n'est acceptée et aucune garantie n'est donnée concernant l'exhaustivité ou l'exactitude de l'information.

### Transmis par

---

Nom	Erik Dhont
Function	Recipe owner
Date	10-7-2018
Signature	

