

FICHE TECHNIQUE FROMAGE CLASSIQUE 1 Kg Bon St Mathias

<u>I. Dénomination</u>	: Fromage 1 Kg Bon St Mathias
<u>Référence</u>	: 1002010
<u>Type de fromage</u>	: Fromage à pâte pressée à pâte demi-dure
<u>Adresse de fabrication</u>	: Chimay Fromages 3, route Charlemagne Be-6464 BAILEUX Belgique
<u>N° CE</u>	: BE FR103 CE
<u>Numéro vert</u>	: 00800-5630.5630

II. Caractéristiques

- | | |
|------------------|---------------------------------|
| 1. Poids | : ± 1000 g |
| 2. Forme | : roue |
| 3. Type de pâte | : demi-dure, pressée, non cuite |
| 4. Croûte | : Naturelle et comestible |
| 5. Ingrédients : | |

Ingrédients	%	Pays d'origine	Rôle
Lait de vache pasteurisé standardisé	> 98	Belgique	Matière première
Sel	1,6	France	Additif
présure	< 1	France	Auxiliaire technologique
Lysozyme	< 1	Pays-Bas	Auxiliaire technologique
Rocou	< 1	Pays-Bas	Auxiliaire technologique
Ferments lactiques	< 1	France	Auxiliaire technologique
Ferments d'affinage	< 1	France	Auxiliaire technologique
Natamycine	<0,0001	Danemark	Conservateur

Liste des ingrédients (déclaration selon la Directive européenne 200/13/EG) + A.R. 13/09/1999 + directive européenne 2003/89/CE (transposée dans A.R. du 13/02/2005) + directive européenne 2005/26/CE) :

Lait de vache pasteurisé (Belgique), sel, présure, conservateur : lysozyme (extrait de blanc d'*œufs*) et natamycine, colorant : rocou, ferments lactiques (MG : 25%).

- | | |
|--------------------------|------------|
| 6. Paramètres d'affinage | |
| • Durée | : 15 jours |
| • T° | : 13°C |

• H.R. : 99 %

7. OGM : Absence

Le producteur garanti que le produit ne contient pas d'ingrédients qui sont soumis à l'étiquetage obligatoire suivant le règlement (EG) n° 1830/2003.

8. Utilisation du produit : Préparation culinaire, sandwichs, tartines ou comme fromage dessert

9. Personnes ne devant pas consommer le produit : Personnes souffrant d'allergie

- aux protéines de lait de vache ou d'une intolérance au lactose
- aux extraits de blanc d'œufs

10. Utilisation non appropriée du produit : Dans des conditions d'utilisation normales, pas d'utilisation non appropriée connue

III. Conditions de conservation minimum

	Unités	Minimum	Optimal	Maximum
DLUO à la livraison	Jours	30	30	60
Température à la livraison	°C	+ 2	+ 4	+ 7
Température de conservation	°C	+ 2	+ 4	+ 7
Humidité relative lors de la conservation	% HR	80	85	90
Durée de conservation après ouverture	Jours	1	15	30
Durée de vie à la fabrication	Jours	90	90	-
DLUO à l'emballage	Jours	60	60	-
Composition de l'atmosphère protectrice	Gaz + proportions	-	-	-

IV. Conditionnement

Nombres UV par carton	2
Nombres de carton par couche	12
Nombre de couches par palette	10
<i>Dimension du produit :</i>	
Diamètre	145 mm
Longueur	mm
Largeur	mm
Hauteur	50 mm
Volume	0,82 dm ³
Poids net du fromage	1,000 Kg
Poids de l'emballage	10,338 g
Poids de l'étiquette sur le fromage	0,532 g
Poids des 2 étiquettes de l'emballage	1,950 g
Poids brut du fromage	1,013 Kg
<i>Dimension du carton :</i>	
Longueur	350 mm
Largeur	174 mm
Hauteur	59 mm
Volume	3.593 dm ³
Poids du carton	126,840 g
Poids de l'étiquette sur le carton	0,973 g
Poids du carton étiqueté avec les 2 fromages emballés	2,154 Kg
<i>Dimension de la palette :</i>	
Longueur	120 cm
Largeur	80 cm
Hauteur (palette comprise)	82 cm
Code EAN article	95412929000319
Code EAN carton	95412929100316
Code EAN palette	
Code intrastat	040609092

Traçabilité du produit : ex : Lot 160130 = 130^{ème} cuves de fabrication en 2016

Lot 16 0130
 └───┘ └───┘
Année de fabrication Nème cuve de fabrication

V. Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g de fromage

Valeurs nutritionnelles moyennes	Unités	100 g	50 g	% GDA (50 g)
Valeur énergétique/Energiewaarde/Brenwert	kcal	341	171	9
	kJ	1416	708	
Graisses (Lipides)/Vetten/Fette	g	27	13,5	19
dont saturés/waarvan verzadigde/davon gesättigte	g	17,5	8,8	44
Glucides/Koolhydraten/Kohlenhydrate	g	0,5	0,25	0,1
dont sucres/waarvan suikers/davon zucker	g	0	0	
Protéines/Eiwitten/Eiweiß	g	24	12	24
Sel/Zout/Kochsalz	g	1,6	0,80	13

Vitamines	AJR selon la directive européenne 90/496 EEG	Apport du fromage/100g	Pourcentage de cet apport
Vitamine A (rétinol)	800 µg	180 µg	22,5 %
Vitamine B1 (thiamine)	1,4 mg	-	-
Vitamine B2 (riboflavine)	1,6 mg	0,24 mg	15 %
Vitamine B3 (niacine)	18 mg	0,06 mg	0,33 %
Vitamine B5 (acide pantothénique)	6 mg	0,21 mg	3,5 %
Vitamine B6 (pyridoxine)	2 mg	0,05 mg	2,5 %
Vitamine B12 (cyanocobalamine)	1 mg	1,5 µg	0,15 %
Vitamine C (acide L-ascorbique)	60 mg	0 µg	0 %
Vitamine D (calciférol)	5 µg	-	-
Vitamine E (comme alfa-tocophérol)	10 mg	-	-
Vitamine H (biotine)	0,15 mg	-	-
Vitamine B9 (acide folique)	200 µg	18 µg	9 %

Minéraux			
Calcium	800 mg	697 mg	87,13 %
Phosphore	800 mg	442 mg	55,25 %
Fer	14 mg	3 mg	21,14 %
Magnésium	300 mg	35 mg	11,66 %
Zinc	14 mg	5 mg	35,71 %
Iode	150 µg	-	-

- Graisses
 - ♦ mono-insaturés : 8,6 g
 - ♦ polyinsaturés : 10,9 g
 - ♦ trans : 0,675 g
- Cholestérol : 33,6 mg
- Fibres alimentaires : 0,2 g
- Chlore (Cl) : 1104 mg
- Provitamine A (β-carotène) : 125 µg

VI. Caractéristiques du produit

	<i>Standard</i>	<i>Minimum</i>	<i>Maximum</i>	<i>Méthode</i>
Humidité (%)	47	45	48	Infra-rouge
Lipides en totalité (%)	27	24	28	Van Gulik
Lipides dans matière sèche (%)	50+	45	51	Calcul
Sel (%)	1,60	1,50	2,00	Chloruromètre
pH	5,60	5,30	5,70	pH-mètre

VII. Critères microbiologiques

	Normes Européennes (Tolérance)	Normes Chimay Fromages	Méthode d'analyse
Coliformes à 30°C	< 10 ⁵ / g fromage	< 10 ⁴ / g	Pétrifilm
Escherichia coli	< 1000 / g fromage	< 100 / g	Pétrifilm
Staphylococcus à coagulase positive	< 1000 / g fromage	< 100 / g	Baird Parker
Salmonella	Absence dans 25 g de fromage	Absence dans 25 g de fromage	Rapid Salmonella
Listeria	Absence dans 25 g de fromage	Absence dans 25 g de fromage	AL Agar

VIII. Tableaux des Allergènes

Ingrédients	Présence produit		Utilisation usine		Contamination croisée	
	OUI	NON	OUI	NON	OUI	NON
Protéines de lait	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>
Lactose (traces)	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>
Œufs (Lysozyme-extraits de blanc d'œufs)	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>
Protéines de soja	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Huile de soja	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Gluten (blé, orge, avoine, épeautre et dérivés)	<input type="checkbox"/>	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	X
Moutarde	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Poissons	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Crustacés	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Fruit à coques ¹	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Céleri	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Arachides	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Sésame	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Sulfites >10ppm (E220-227)	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Lupin	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Mollusques	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Porc	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Poulet	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Bœuf	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Fruits de mer	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Gélatine	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Maïs	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Fructose	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Levures	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Froment	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Huile de noisette	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Huile d'arachides	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Saccharose (= sucres)	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Cacao	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Glutamate (MSG)	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Tartrazine (E102)	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Acide benzoïque (E210-E213)	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Parabens (E214-E219)	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Acide sorbique (E200-E203)	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Azorubine (E110-E122-E123-E124-E151)	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Cannelle	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Vanille	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Coriandre	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Umbellifera	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Légumes à gousse	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Légumes séchés	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Label GMO	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Dérivé des GMO	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Antioxydant (E320-E321) BHA& BHT	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X

¹ Amandes, noisettes, noix de Cajou, noix de Pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland

IX. Etiquette

Le Bon Saint Mathias 1 kg

Ingrediënten : LAIT DE VACHE pasteurisé (Belgique), sel, présure, conservateur : lysozyme (extrait de blanc d'ŒUFS) et natamycine, colorant : rocou, ferments lactiques
 MG : 27% / 2°C<T° cons < 7°C

Ingrediënten : Gepasteuriseerde KOEMELK (België), zout, stremsel, conserveermiddel : lysozym (EIWITEXTRACT) en natamycine, kleurstof : annato, melkzuurbacteriën
 VG : 27%

Zutaten : Pasteurisierte KUHMITLCH (Belgien), Salz, Lab, Konservierungsmittel : Lysozym (EIWEISSEXTRAKT) und Natamycin, Farbstoff : Annato, Milchsäurebakterien
 Fett : 27%

Lot : 160655	A consommer avant le : Tenminste Houdbaar tot : 16.11.16	Poids net : Netto gewicht : 1.944 kg	PIECES / STUKS / STUCKS 1
------------------------	---	---	---



(01) 95412929100319 (3103) 001944 (15) 161116 (10) 160655

