

FTDQ 001 - Fiche technique produit - 04/09 (D)

5717**BRIE 3KG PLAISIR DE
ROY 60%**

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:		Service Qualité	Date de revue :	07/10/2014
FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:		Lactalis Fromages	DONNEES LOGISTIQUES	
Code	Code article	5717		
PRODUCTION SITE		SITE DE PRODUCTION		
Production site	Site de production	MARCILLAT CORCIEUX 15, RUE DE LA GARE - 88430 - CORCIEUX		
Health Mark number	Marque de Salubrité	FR 88 115 001 CE		
Accreditation	Certifications	BRC - IFS ISO 9001 ISO 22000		
PRODUCT		PRODUIT		
Net Weight (g)	Poids Net (g)	3000		
Gross Weight (g)	Poids Brut (g)	3022		
labelled ingredients	Ingrédients étiquetés	lait pasteurisé, sel, ferments		
Keeping Temperature	Température de conservation	Conserver entre +4°C et +8 °C		
Shelf life (in days)	DLUO (en jours)	60		
Product legal name	Dénomination légale	Brie au lait pasteurisé		
Fat	% de matière grasse / produit fini	31		
PRIMARY PACKAGING		EMBALLAGE DE VENTE		
Type	Type	HF - PP / PAPIER		
Type	Type	ETQ NON ADH FORMAT		
External dimensions* (mm)	Dimensions* extérieures (mm)	340 x 35		
EAN Code	Gencod - EAN 13	2972506+POIDS		
Batch identification : localisation	Identification du lot : Localisation	Fromage : Stickage sur la face présentation de l'emballage du fromage.		
Batch identification : codification	Identifctation du lot : Expression	JJ/MM/AAAA		
CASE		CARTON		
ITF Code	ITF Code - EAN 14	3228025012793		
Pieces per case	Produits par carton	1		
Case dimensions* (cm) ext	Dimensions du carton* (cm) Ext.	37,4 x 36,8 x 5,8		
Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	3		
Gross Weight (kg)	Poids Brut (kg)	3,204		
Batch identification : localisation	Identification du lot : Localisation	Caisse : Stickage sur le coté de la caisse		
Batch identification : codification	Identification du lot : Expression	JJ/MM/AAAA		
PALLET		PALETTE		
Number of layers per pallet	Nombre de couches/ palette	30		
Number of cartons per layer	Nombre de cartons/ couche	6		
Number of cartons per pallet	Nombre de cartons/ palette	180		
Dimensions* (cm) pallet included	Dimensions* (cm) palette comp.	187 x 120 x 80		
Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	540		
Gross Weight (kg) pallet included	Poids Brut (kg) palette incluse	601,72		
Notes		Notes		
(*) Length x Width x Height - Diameter x Height		(*) Longueur x largeur x Hauteur - diamètre x hauteur		

FTDQ 001 - Fiche technique produit - 04/09 (D)

5717

BRIE 3KG PLAISIR DE ROY 60%



TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

**Service Qualité
Lactalis Fromages**


Date:

07/10/2014

FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

DONNEES TECHNIQUES

PRODUCT		PRODUIT	
General Description	Description Generale	fromage à pâte molle au lait pasteurisé	
COMPOSITION	COMPOSITION	Average value Valeur Moyenne (%)	ORIGINE
LAIT		98,6	UE
SEL		1,3	UE
FERMENTS LACTIQUES		0,1	UE
FERMENTS D'AFFINAGE			
PRESURE		traces	UE
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES		
Shape	Forme	Cylindre plat	
Outer Apperance	Aspect extérieur	Talon légèrement arrondi, faces planes, légèrement bosselées, fleur superficielle blanche	
Inner Apperance	Pâte	Pâte homogène avec quelques ouvertures	
Taste	Saveur	Goût légèrement acide et lacté	
Smell	Odeur	Odeur champignon frais	
Texture	Texture	souple	
PHYSICO CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES PHYSIQUES	Average value Valeur Moyenne	Tolerance ±
Dimensions*	Dimensions*	340 x 35	
Net Weight (g) at packing	poids net à l'emballage (g)	3000	-
PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS At packing	CARACTERISTIQUES PHYSICO- CHIMIQUES A l'emballage	Average value Valeur Moyenne	Tolerance ±
Fat in Dry Matter	Gras sur Sec	60,0	
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	Target Objectif	Reject - Rejet
Staphylococcal enterotoxin	Enterotoxine staphylococcique	Abs/25g	Recherche si Staphylocoques à coagulase + est > 10 ⁵
<i>Listeria monocytogenes</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>	Abs/25g	
NUTRITIONAL INFORMATION	INFORMATIONS NUTRITIONELLES	Average values per 100g Valeurs moyennes pour 100g	
Energy (kJ)	Valeur énergétique (kJ)	1 436	
Energy (kcal)	Valeur énergétique (kcal)	347	
Protein (g)	Protéines (g)	17,0	+/- 2,55
Carbohydrates (g)	Glucides (g)	traces	
sugars (g)	dont sucres (g)	0,0	
Fat (g)	Lipides (g)	31,0	+/- 4,65
of wich saturates (g)	Acides gras saturés (g)	22,0	+/- 3,3
Fibre (g)	Fibres (g)	0,0	
Salt (g)	Sel (g)	1,3	+/- 220
Calcium	Calcium (mg)	480	+/- 192
Notes	Notes		
(*) Length x Width x Height - Diameter x Heigth	longueur x largeur x Hauteur - diamètre x		
The product is in compliance with the laws in force.	Le produit est conforme à la législation en vigueur.		

FTDQ 001 - Fiche technique produit - 04/09 (D)		USAGE INTERNE		
5717		BRIE 3KG PLAISIR DE ROY 60%		
				
TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:		Service Qualité		
FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:		Lactalis Fromages		
		Date: 07/10/2014		
		DONNEES CONTAMINANTS		
MAIN ALLERGENS	ALLERGENES PRINCIPAUX	Présence intentionnelle Presence	Risque de contamination croisée Risk cross contamination	Observations
Cereals & derivatives from: wheat, corn, barley, oats, rye	Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales			
Crustaceans & derivatives	Crustacés et produits à base de crustacés			
Egg, egg products & derivatives	Oeufs et produits à base d'œufs			
Fish & derivatives	Poissons et produits à base de poissons			
Peanuts & derivatives	Arachides et produits à base d'arachides			
Soybeans & derivatives	Soja et produits à base de soja			
Milk, milk products & derivatives	Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	OUI		
Nuts & derivatives	Fruits à coque, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland, et produits à base de ces			
Celery & derivatives	Céleri et produits à base de céleri			
Mustard & derivatives	Moutarde et produits à base de moutarde			
Sesame seed & derivatives	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame			
Sulfur dioxide and sulfite in superior concentrations to 10 mg/kgs or 10 express mg/l in SO2	Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO2			
Lupin and derivatives	Lupin et produits à base de lupin			
Molluscs & derivatives	Mollusques et produits à base de mollusques			
GMO	OGM			
In line with EU directive	Respect de la réglementation européenne et française	Absence d'OGM		
IONIZATION	IONISATION			
In line with EU directive	Respect de la réglementation européenne et française	Non ionisé		
Heavy metal, pesticides, dioxin, aflatoxin	Metaux lourds, pesticides, dioxines, aflatoxine			
		conforme à la réglementation en vigueur		
Simplify process	Process simplifié			