

<b>FICHE DE SPECIFICATION TARTE DE BRIE NEUTRE POUR FRAIS-EMBALLÉ</b>	21/12/12 Version : 2 Page 1/1
---	-------------------------------------

### DESCRIPTION

Fromage à pâte molle à croûte fleurie, fabriqué à partir de lait pasteurisé.

Date limite d'utilisation optimale (DLUO) : 55 jours après emballage

Date limite de découpe : 25 jours après emballage

Marque d'identification : FR 44.003.001 CE

### INGREDIENTS

Lait de vache pasteurisé, sel, ferments,

Auxiliaire technologique : coagulant.

### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Caractéristiques	Spécification – tolérances
Extrait Sec Total	>= 53%
Phosphatase	Négative
Sel	1.6% +/- 0.4%
Poids	3350g (mini 2950g – maxi 3700g)

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Caractéristiques	Spécification
Escherichia coli	<1000
Staphylocoque caagulase +	<100
Entérotoxine de staph	Recherche si staph > 100 000
Listeria monocytogenes	Absence dans 25g (<100 à DLUO)

### CARACTERISTIQUES SENSORIELLES

Caractéristiques	Spécification
Aspect	Bord légèrement convexe, fleur blanche uniforme
Texture	Pâte solubilisée, moelleuse et homogène dans la masse
Goût	Goût franc

### VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES POUR 100G

Caractéristiques	Spécification
Protéines	17 g
Glucides	1 g
Lipides	33 g
Energie	369 kcal soit 1527 kJ

### CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE

Produit conditionné sous papier neutre.

### IDENTIFICATION ET TRACABILITE

Chaque unité consommateur comporte la date limite d'utilisation optimale en jour / mois / année

### EXPEDITION

Produit à conserver entre +4 et +8°C