

Duo de Brie aux truffes

- **Dénomination légale** : Spécialité fromagère à base de brie pasteurisé, de fromage frais double crème et de brisures de truffes
- **Ingrédients** : Brie pasteurisé, pâte à brillat, brisures de truffes de la Saint Jean (*tuber aestivum* (3 %)), arôme truffe
- **OGM** : Produit conventionnel. Non soumis à étiquetage OGM d'après règlements CE 1829 et 1830/2003
- **Ionisation** : Aucun ingrédient, additif et produit fini n'a subi de traitement d'ionisation
- **Allergènes** : Lait, produits laitiers et ses dérivés
- **Contaminants chimiques** : Conformes aux normes européennes en vigueur
- **Conditions de conservation** : A conserver entre +2°C et +8°C
- **DDM*** : 42 jours



DONNÉES QUALITÉ

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

	CIBLE	TOLERANCE
Salmonelles spp.	Absence dans 25 g	
Listeria monocytogènes	Absence dans 25 g	
Staphylococcus coagulase+* (UFC/g)	≤100	≤1000
E. coli* (UFC/g)	≤100	≤1000

* Selon plan à 3 classes

CARACTÉRISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

Extrait sec (%)	≥ 48
Gras / sec (%)	≥ 55

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect	Pâte de couleur blanche, blanc à pépites noires pour le mixe
Texture	Moyennement ferme et souple pour le brie et onctueuse pour le mixe.
Goût	Typé par la truffe



VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g
Energie (kJ/kcal)	1465/354
Matières grasses (g)	32
Dont acides gras saturés (g)	22
Glucides (g)	1,5
Dont sucres (g)	0,5
Protéines (g)	15
Sel (g)	1,4



DONNÉES LOGISTIQUES

	UC	UL	Palette		Palettisation
Code EAN	3259780200057	93259780200050	83259780200053	UL / couche	7
Poids net (kg)	1,250	2,500		Couches / palette	16
Poids brut (kg)	1,329	2,775	325,800	UL / palette	112
Dimensions (mm)	220x220x50	435x210x60	1200x800x1110		