

## FICHE PRODUIT

## Brie Neutre 60% MG/ES Tarte PV 3.3kg

 Edité le 11/10/2016 09:10  
 D01

### INFORMATIONS GENERALES ET COMMERCIALES

**Désignation commerciale :** Brie Tarte 60%

**Données administratives :**

Site(s) de fabrication

Laiterie du Val d'Ancenis - Fromagerie  
FR 44.003.001 CE EMB 44003A

Pays de fabrication

France

Code douanier

0406908400

### ETIQUETAGE

**Dénomination légale de vente :**

Brie au lait pasteurisé

**Définition/description :**

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

**Conseils d'utilisation :**

/

**Liste des ingrédients étiquetable :**

Lait, sel, ferments.

**Allergènes majeurs (Directive 2008-1153 CE) :**

- Contient : Lait
- Peut contenir : /

**OGM :**

Nous attestons ne pas mettre en œuvre (de façon volontaire) de matières premières OGM ou produites à partir d'OGM. Notre produit n'est donc pas soumis à étiquetage des OGM conformément à la réglementation européenne 1829/2003.

**Ionisation :**

Nous attestons que ni les matières premières mises en œuvre dans le produit, ni le produit en lui-même, n'ont fait l'objet d'un traitement par ionisation.

### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Composition :**

**Ingrédients :** Lait de vache pasteurisé, sel, ferments. (Etiquetage non obligatoire)

**Auxiliaires technologiques :** coagulant, glucono-delta-lactone, chlorure de calcium, dioxyde de carbone.

Lait origine : UE.

**Compatibilité avec un régime alimentaire particulier :**

- Végétarien : Oui
- Végétalien : Non
- Ovo-lacto-végétarien : Oui

**Caractéristiques organoleptiques :**

- Aspect : Bord légèrement convexe - fleur blanche uniforme.
- Texture : Pâte solubilisée, moelleuse et homogène dans la masse.
- Odeur : Franche
- Goût : Goût franc

**Valeurs nutritionnelles :**

	Valeurs moyennes pour 100g	Origine de la donnée
<b>Energie (en kcal / kJ)</b>	373 / 1 544	Calcul
<b>Matières grasses (en g) dont :</b>	33	Analyse
• Acides gras saturés (en g)	23,2	Analyse
<b>Glucides (en g) dont :</b>	2	Analyse ou calcul
• Sucres (en g)	2	Analyse
<b>Protéines (en g)</b>	17	Analyse
<b>Sel (en g)</b>	1,6	Analyse
Calcium (en mg)	500	Analyse

**Caractéristiques physico-chimiques :**

	Cible	Tolérance basse	Tolérance haute	Unité
Dimensions	Diamètre : 345mm / Hauteur : 40mm			
Poids à l'emballage – Poids variable – produit soumis à dessiccation	3 300	2 950	3 700	g
Extrait sec		53		%
Humidité			47	%
Matières grasses sur extrait sec	> 60			%

**Caractéristiques microbiologiques :**

	Cible (ufc / g)	Tolérance haute (ufc / g)
<i>Escherichia coli</i> (1)	100	1000
Staphylocoque à coagulase positive (1)	100	1000
Entérotoxines staphylococciques (recherche uniquement si staph.coag.+ > 10 <sup>5</sup> ufc/g)	Pas de détection/25g	
<i>Salmonella spp.</i> (2)	Abs/25g	
<i>Listeria monocytogenes</i>	Abs/25g	

Conformément au Règlement (CE) n° 2073/2005 modifié et au plan de contrôle interne

(1) Critère d'hygiène des procédés dont le dépassement ne fait pas l'objet d'un rejet

(2) Critère non réglementaire pour les fromages à pâte molle pasteurisés

**Caractéristiques du conditionnement de l'UVC :**

Elément constitutif de l'UVC	Poids unitaire (en g)	Nature du matériau
Papier	21	Polypropylène sur papier

**INFORMATIONS LOGISTIQUES**

	Unité Commerciale (UC)	Unité Logistique (UL)	Unité d'Expédition (UE)
GTIN	3333750046712	93333750046715	13333759046710

**Conservation et stockage :**

- Durée de vie (en jours) : 55
- Contrat date (en jours) : 30
- Type de durée de vie : DLUO
- Température de conservation : +2°C à +8°C
- Conditions de conservation :

**Révision par :** A. NEYER