

1 . Désignation produit / Productspecificatie			
Code fournisseur / leverancierscode :	9836	Code EAN produit / EAN code product	
Code From un :	0906	Code EAN carton / EAN code karton	
Dénomination commerciale /handelsbenaming:	Camembert Anny cru 1KG 45%	N° agrément européen / europeense goekeuring	
Dénomination légale /wettelijk benaming	Fromage à pâte molle et à croûte fleurie	N° de nomenclature douanière (intrastat)	04069082
Mention légale obligatoire sur l'emballage/verplichte wettelijke vermelding op de verpakking:		<p style="color: green;">Veuillez nous envoyer (scanner ou faxer) l'(les) étiquette(s) de ce produit / Gelieve (via scan of fax) het etiket(ten) door te sturen.</p>	
N° CEE du fabricant / fabrikant EEG N°	FR 50.267.001 CE		
N° CEE de l'affineur / affineur EEG N°	FR 50.267.001 CE		

Certifications*	oui/ja	non/nee
HACCP	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
IFS	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
BRC	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
ISO22000	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
autre (préciser) / andere (preciseren)		

DATE : 25/10 /2017

SIGNATURE /
HANDTEKENING

* Veuillez nous envoyer vo(s)tre nouveau(x) certificat(s) dès la fin de validité du précédent(s) ainsi que l'attestation **AOP** ou autre allégation nutritionnelle, commerciale ou d'origine.

* Gelieve uw nieuw certificaat naar ons door te sturen na verloop geldigheidsdatum en de **IGP** of andere voedingsclaim, commerciële of herkomst garantie

4.2 Caractéristiques physico-chimiques du produit fini / Fysische en chemische kenmerken van het eindproduct

Paramètres	Standard	Tolérances / tolerantie	Méthode de contrôle / controle methode	fréquence / frequentie
Teneur en humidité / vochtgehalte	55,00%	54%	dessication	chaque lot
Extrait sec / droge stof	45,00%			chaque lot
Matière grasse dans le produit fini / vetgehalte in eindproduct	21,90%	20-22%	Méthode de Gerber	chaque lot
Matière grasse dans l' extrait sec / vet in drogestof				
Humidité dans le non gras / vocht in niet vet				
pH Donnée essentielle essentiële data	4,7-7,5 selon affinage		pH-métrie	
aW	0,98			

4.3 Caractéristiques microbiologiques au produit fini / microbiologische kenmerken van het eindproduct (règlement UE 2073/2005 consolidé)

Paramètres	cible / doel	Tolérances toleranties	Méthode de contrôle / contrôle methode	fréquence / frequentie
Coliformes				
Escherichia coli	<100 000 UFC/g	1.000.000	ISO 16649-2	chaque lot
Levures Gist				
Listeria				
Listeria spp				
Listeria monocytogènes	abs dans 25g		Aloa One Day	chaque lot
Moisissures Schimmel				
Salmonella	abs dans 25g		Precis ou Rapid Samonella	chaque lot
Staphylococcus Aureus	<100 000 UFC/g		ISO 6888-2	chaque lot
Streptocoques fécaux				
Campylobacter	/			

- Analyses **intern** laboratoire interne
 Analyses **extern** laboratoire externe
 Laboratoire accrédité COFRAC

IMPORTANT : Les valeurs en gras et soulignées sont obligatoires
BELANGRIJK: Waarden in bold en onderstreept zijn verplicht

4.4 Caractéristiques organoleptiques du produit fini / organoleptische kenmerken van het eindproduct

Aspect / uiterlijk:	Croûte fleurie
Goût/ smaak:	franc, bouquet caractéristique du camembert
Odeur / geur:	franche, caractéristique du camembert
Texture / textuur:	souple, non coulante

Le produit convient-il aux / het product geschikt voor :	oui / ja	non / nee
Régime ovolacto-végétarien / ovolacto-vegetarisch dieet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Végétaliens (animal et aucun dérivé animal) / vegan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cœliaques (sans gluten) / coeliakie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Intolérants au lactose / lactose intoleranten	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Garanti Kashér / Koshér gegarandeerd	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Garanti Halal / Halal gegarandeerd	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>