



Dénomination légale	Brie, fromage à pâte molle, à croûte fleurie et blanche
N° agrément sanitaire	FR 31.582.001 CE (villefranche de lauragais)
Certification usine	IFS
Ingrédients	Lait pasteurisé de vaches (origine France), sel, enzyme coagulante, ferments lactiques
Allergènes	Lait, produits laitiers et ses dérivés
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
Contaminants chimiques	Conformes aux normes européennes en vigueur
Conservation	A conserver entre +2°C et +6°C
DDM**	50 jours

Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques

	Cible	Tolérance
<i>Salmonelles spp</i>	N/A	N/A
<i>Listeria monocytogenes</i>	non détectée dans 25 g	
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	≤100	≤1000
<i>Eschericia coli</i>	≤100	≤1000

Caractéristiques physicochimiques

Extrait sec (%)	≥47,5
Gras/sec (%)	≥50

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Croûte blanche, homogène, rase et sèche. Pâte peu persillée, peu d'ouverture
Texture	Fondante
Goût	Neutre et franc

Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 30,0 g
Energie (kJ)	1348	404
Energie (kcal)	325	98
Matières grasses (g)	27	8,1
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	19	5,7
Glucides (g)	1,5	0,5
<i>dont sucres (g)</i>	<0,5	<0,1
Fibres (g)	0	0,0
Protéines (g)	19	5,7
Sel (g)	1,5	0,5
Calcium (mg)	570	171
% VNR***	71%	21%



Informations additionnelles

Calcul pour une portion moyenne de 30 g
Riche en calcium***

Données Logistiques

	UC	UL	Palette
Code EAN	3492842593005	03492842593067	
Poids net (kg)	0.750	4.5	364.5
Poids brut (kg)	0.7784	4.871	415
Dimensions (mm)	250x180x40	373x268x148	1200x800x1482

Palettisation	
UL/couche	9
Couches/palette	9
UL/Palette	81

*GEM-RCN: Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition. NB :1 portion = 30 g

** DDM: Date de Durabilité Minimale

***VNR : Valeurs nutritionnelles de référence - Apports de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)

Code F2593