



Dénomination légale	Brie, fromage à pâte molle, à croûte fleurie et blanche
N° agrément sanitaire	FR 15.196.001 CE (Saint Mamet)
Certification usine	IFS/BRC
Ingrédients	Lait pasteurisé de vache (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**	70 jours

Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques

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

Caractéristiques physicochimiques

Extrait sec (%)	≥51
Gras/sec (%)	≥60

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Croûte fine recouverte de pénicillium blanc
Texture	Fondante
Goût	Neutre franc

Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 30,0 g
Energie (kJ)	1499	450
Energie (kcal)	362	109
Matières grasses (g)	32	9,6
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	22	6,6
Glucides (g)	1,5	0,5
<i>dont sucres (g)</i>	<0,5	<0,1
Fibres (g)	<0,5	<0,1
Protéines (g)	17	5,1
Sel (g)	1,55	0,5
Calcium (mg)	367	110
% VNR***	46%	14%



Informations additionnelles

Calcul pour une portion moyenne de 30 g.
Riche en calcium***
Compatible avec une alimentation lacto-végétarienne.

Données Logistiques

	UC	UL	Palette
Code EAN	3492840322379	93492843636018	
Poids net (kg)	3	3	450
Poids brut (kg)	3,013	3,238	506
Dimensions (mm)		375x314x50	1200x800x1400

Palettisation	
UL/couche	6
Couches/palette	25
UL/Palette	150

*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 F3636