



Dénomination légale	Brie, fromage au lait pasteurisé de vache, à pâte molle et à croûte fleurie
Age du produit	9 à 12 jours
N° agrément sanitaire (usine)	FR 15.196.001 CE LFO La Châtaigneraie 15220 SAINT MAMET- France
Certification usine	IFS
Ingrédients	LAIT pasteurisé de vache (Origine : France), sel, enzyme coagulante, ferments.
Allergènes	Lait et produits à base de lait (y compris le lactose et les protéines de lait).
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 de ionisation
Contaminants chimiques	Conforme à la réglementation en vigueur
Conservation avant ouverture	entre +2°C et +6°C maximum
Précautions de consommation et/ou d'utilisation	Produit soumis à dessiccation Après ouverture, à recouvrir d'un film alimentaire et à consommer rapidement
DDM*	70 jours
Contrat date	44 jours

Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques

	Cible	Tolérance
<i>Salmonelles spp</i>	N/A	N/A
<i>Listeria monocytogenes</i>	Non détecté / 25g	-
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	m = 100	M= 1000
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	m = 100	M= 1000

Caractéristiques physicochimiques

Extrait sec (%)	51	MIN
Gras/Sec (%)	60	MIN

Caractéristiques organoleptiques

Aspect de la croûte	Blanche, homogène, rase, sèche
Aspect de la pâte	Peu d'ouvertures
Texture	fondante
Goût	neutre franc
Odeur	-

Données Nutritionnelles

	Taille de référence		Portion
	g	100	
Energie (kJ)		1499	450
Energie (kcal)		362	109
Matières grasses (g)		32	10
<i>dont AGS (g)</i>		22	7
Glucides (g)		1,5	0,5
<i>dont sucres (g)</i>		0,5	0,2
Fibres (g)		<0,5	<0,1
Protéines (g)		17	5
Sel (g)		1,50	0,45
Calcium (mg)		550	165
% VNR***		69	21

Informations additionnelles

Alimentation lacto-végétarienne	OUI
Nutriscore	D

Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN :**

1. Fromages contenant au moins de 150 mg de calcium par portion.

Données Logistiques

	UC			UL			Palette									
	Code EAN	03492840322355	03492843614037	23492843614024	Poids net (kg)	1,000	2,000	336,000	Poids brut (kg)	1,000	2,233	399,512	Dimensions (mm)	200x200x35	465x235x65	1200x800x1710
Code EAN																
Poids net (kg)	FIXE															
Poids brut (kg)																
Dimensions (mm)																

Palettisation	
UL/couche	7
Couche/palette	24
UL/palette	168

DDM : Date de Durabilité Minimale / DLC : Date Limite de Consommation - **GEM-RCN : Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition.

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