



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	45 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	
g	100	30
Energie (kJ)	1499	450
Energie (kcal)	362	109
Matières grasses (g)	32	10
dont AGS (g)	22	7
Glucides (g)	1,5	0,5
dont sucres (g)	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	Palettisation	
Code EAN	03492840322379	93492843636018	-	UL/couche	6
Poids net (kg) VARIABLE	3,060	3,060	450,000	Couche/palette	25
Poids brut (kg)	3,073	3,298	514,700	UL/palette	150
Dimensions (mm)	310x310x45	375x314x50	1200x800x1400		

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)