



Dénomination légale	Brie, fromage au lait pasteurisé vache, à pâte molle et à croûte fleurie.
Age du produit	8 à 11 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	à +8°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*	60 jours
Contrat date	50 jours

Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques			Caractéristiques physicochimiques		
	Cible	Tolérance			
<i>Salmonelles spp</i>	N/A	N/A	Extrait sec (%)	48	MIN
<i>Listeria monocytogenes</i>	Non détecté / 25g	-	Gras/Sec (%)	50	MIN
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	m = 100	M= 1000			
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	m = 100	M= 1000			
Caractéristiques organoleptiques					
Aspect de la croûte	Légèrement fleurie				
Aspect de la pâte	Jaune clair				
Texture	Souple				
Goût	Franc, légèrement salé, acidulé				
Odeur	-				

Données Nutritionnelles

	Taille de référence		Portion	Informations additionnelles	
g	100	30			
Energie (kJ)	1348	404		Alimentation lacto-végétarienne	OUI
Energie (kcal)	325	98		Nutriscore	D
Matières grasses (g)	27	8		Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN** : 1. Fromages contenant au moins de 150 mg de calcium par portion.	
dont AGS (g)	19	6			
Glucides (g)	1,5	0,5			
dont sucres (g)	0,5	0,2			
Fibres (g)	<0,5	<0,1			
Protéines (g)	19	6			
Sel (g)	1,50	0,45			
Calcium (mg)	570	171			
% VNR***	71	21			

Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	03492840561167	93492848430024	23492848430025	UL/couche	15
Poids net (kg) VARIABLE	1,130	2,260	339,000	Couche/palette	10
Poids brut (kg)	1,145	2,430	383,750	UL/palette	150
Dimensions (mm)	190x95x65	222x218x83	1200x800x980		

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)