

DEFINITION DU PRODUIT

Dénomination légale de vente : BRIE 1KG
Ingrédients à étiqueter * : Lait de vache pasteurisé ; sel ; ferments lactiques ; enzyme coagulante ; penicillium
* selon la réglementation en vigueur

Composition : Lait de vache pasteurisé (98,12%), sel (1,6%), ferments lactiques (0,205%); enzyme coagulante (0,04%) ; chlorure de calcium (0,02%); penicillium (0,01%)

Description du produit Pâte molle à croûte fleurie
Age du produit : 9 à 15 jours d'affinage minimum

Signes de Qualité

Numéros d'agrément sanitaire :

Site de fabrication			Site d'affinage			Site de conditionnement		
FR 15-196-001CE			FR 15-196-001CE			FR 15 - 196 - 001 - CE		
LFO la Chataignerai 15220 SAINT MAMET - France			LFO la Chataignerai 15220 SAINT MAMET - France			LFO - Bédoussac - La chataignerai - 15220 ST MAMET - France		
Certification	IFS	BRC	Certification	IFS	BRC	Certification	IFS	BRC

CRITÈRES PHYSICO CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Critères physico chimiques	Cible	Tolérances	
Extrait sec *	50	MINI	
Gras sur sec *	60	MINI	
Sel **	1,55	1,24	1,86

(*) Selon décret si AOP ou IGP sinon selon moyennes analytiques
(**) selon moyennes analytiques

Critères microbiologiques	Cible	Tolérance
<i>Critères de sécurité</i>		
<u>Listeria monocytogenes</u>	Absence / 25g	Absence / 25g
<u>Salmonelles</u>	Absence / 25g	Absence / 25g
<u>Entérotoxines</u>		N/A
<i>Critères d'hygiène des procédés</i>		
<u>Staphylococcus à coagulase +</u>	m = 100	M= 1000
<u>Escherichia coli</u>	m = 100	M= 1000

Selon règlement CE N°441/2007 du 5 déc 2007 modifié par le règlement CE N°2073/2005

LES VALEURS NUTRITIONNELLES

Critères nutritionnels	Déclaration sur la base de	pour 100g	Tolérances*			pour 30g	%valeur repère sur 30g **
Valeur énergétique Kcal	Données Calculées	368	294	442	110	6	
Valeur énergétique KJ	Données Calculées	1524	1219	1829	457	5	
Protéines (g)	Données Bibliographiques	20	16	24	6	12	
Glucides (g)	Données Bibliographiques	0	-	-	0	0	
dont sucres (g)	Données Bibliographiques	0	-	-	0	0	
Lipides (mat gr sur pdt fini) (g)	Moyennes analytiques	32	26	38	10	14	
dont acides gras saturés (g)	Données Calculées	21	17	26	6	32	
dont acides gras monoinsaturés (g)	Données Calculées	9,6	7,7	12	2,9	-	
dont acides gras polyinsaturés (g)	Données Calculées	1,0	0,2	1,8	0,3	-	
dont acides gras trans (g)	Données Calculées	1,3	-	-	0,4	-	
Cholestérol (mg)	Données Bibliographiques	102	-	-	31	-	
Fibres alimentaires (g)	Données Bibliographiques	0	0	2	0	-	
Calcium (mg)	Données Bibliographiques	367	239	532	110	14	
Sel (g)	Moyennes analytiques	1,55	1,24	1,86	0,47	8	
Sodium (g)	Données Calculées	0,62	0,50	0,74	0,19	-	
Vitamines A (µg)	Données Bibliographiques	278	181	417	83	10	

Selon règlement UE N°1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

* Selon la position de l'ANIA et de la FCD relative aux tolérances et arrondis dans l'étiquetage nutritionnel

** Selon les Apports de référence mentionnés dans le règlement UE N°1169/2011

Catégorie ONILAIT :	V
GEMRCN	4 / 20

DONNÉES LOGISTIQUES

Unités de vente				
EMBALLAGES	Estampille	Complexe fromager	Etiquette thermique	
Longueur (mm)			-	-
largeur (mm)	190	450 x 450	-	-
Hauteur (mm)			-	-
Tare (g)	3	10	-	-
Poids net du PRODUIT (kg)	1,200		Produit en poids	FIXE
Poids brut du PRODUIT (kg)	1,213			
EAN 7 Poids	23174154			
EAN 7 Prix				
EAN 13	3492840741545			

Colis			
Type	C43215		
Tare (g)	233		
L x l x h (mm)	465	235	65
Poids net (kg)	2,4		Poids
			FIXE
Poids brut (kg)	2,7		
DUN 14	93492843090032		
EAN 128	(01) DUN 14 (15) dluoAAMMJJ (3103) poids (10) N°lo t		
Nb UVC / colis	2		

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

Critères organoleptiques	Cible	Tolérance	VISUEL PRODUIT
Aspect de la croûte	Croûte fine recouverte de penicillium blanc		
Aspect de la pâte	Souple, lisse et onctueux		
Texture	0		
Goût	doux		
Odeur	0		
Forme	Cylindre plat		
Dimensions du produit nu	200	10	
L x l x h (mm)	-	-	
	35	5	

AVANTAGES PRODUIT

Utilisation	Fonctionnalités

CONSERVATION

DLUO (j)	Garantie client	55	
	Dluo Secondaire	N/A	

(durée de conservation après ouverture) Voir Attestation au dos si applicable

NOMÉNCLATURE DOUANIÈRE :

04069084

CONDITIONS DE STOCKAGE :

Maintenir à +6°C Maximum

Palette

Type	bois
Tare (kg)	20
Dimensions	1200
(Lxlxh) en mm	800
	1710
Volume palette(m ³)	1,6
Nb colis par couche	7
Nb couches / palette	24
Nb colis / palette	168
Nb UVC / palette	336
SSCC	Présent
Poids net (kg)	403,2
Poids brut (kg)	467

ATTESTATIONS

ATTESTATION D'ORIGINE

Le produit dénommé sur le présent document :

est fabriqué à partir de lait d'origine française France, et est fabriqué en France

ATTESTATION ALLERGENES

	Présence intentionnelle (dans la recette) oui/ non
Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées), et produits à base de ces céréales	NON
Crustacés et produits à base de crustacés	NON
Œufs et produits à base d'œufs	NON
Poissons et produits à base de poissons	NON
Arachides et produits à base d'arachides	NON
Soja et produits à base de soja	NON
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose et les protéines de lait)	OUI
Fruits à coques , à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland, et produits à base de ces fruits	NON
Céleri et produits à base de céleri	NON
Moutarde et produits à base de moutarde	NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON
Anhydride sulfureux et sulfites ajoutés en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimés en SO ₂ total	NON
Lupin et produits à base de lupin	NON
Mollusques et produits à base de mollusques	NON

ATTESTATION TRAITEMENT THERMIQUE DU LAIT

Le produit dénommé sur le présent document

est préparé à partir de lait ayant subi un traitement de pasteurisation (lait chauffé à une température d'au moins 72°C pendant quinze secondes ou toute combinaison équivalente ; le lait pasteurisé présente une réaction négative au test de la phosphatase)

Selon le Décret Fromage

Selon les directives 2003/89/CE du 10 novembre 2003 et 2006/142/CE du 22 décembre 2006

Selon règlement UE N°1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

ATTESTATIONS CONTAMINANTS

Le lait utilisé pour la fabrication de nos produits est conforme à la réglementation en vigueur en matière de contaminants (micropolluants, plomb, dioxine, PCB, aflatoxine M1, pesticides, résidus vétérinaires)

Réglementation CE 1259/2011 et Recommandation 2011/316 UE

ATTESTATION DLUO SECONDAIRE (si applicable, pour les produits concernés)

ATTESTATION OGM

Nous certifions, sur la base des garanties et certificats obtenus de la part de nos fournisseurs, que nos produits, ingrédients et additifs :
ne font pas l'objet d'un étiquetage OGM conformément aux règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE

Respect de non présence d'OGM au seuil de 0,9% conformément aux règlements européens CE 1829/2003 et 1830/2003.

ATTESTATION IONISATION

Nous certifions, sur la base des garanties et certificats obtenus de la part de nos fournisseurs, que nos produits, ingrédients et additifs :
ne font pas l'objet d'un traitement par ionisation conformément au décret n°2001-1097 du 16/11/01.

- 1- Cette fiche technique correspond à un produit standard. Toute demande particulière fera l'objet d'une étude spécifique.
- 2- Il appartient à l'acheteur de s'informer de la réglementation en vigueur dans le pays (hors Europe) de commercialisation de la denrée et notamment en matière d'autorsation, de déclaration, de critères sanitaires et d'étiquetage.
- 3- Il appartient à l'acheteur de vérifier la compatibilité du produit énoncé avec l'usage qu'il désire en faire.
- 4- Nous vous remercions de bien vouloir nous faire parvenir la présente Fiche Technique validée par vos soins. Sans validation sous huitaine, nous considérons votre accord formel sur cette Fiche Technique.**

<i>Validation Client</i>	
Date	Visa