



Dénomination légale	Brie, Fromage à pâte molle, à croûte fleurie et blanche
N° agrément sanitaire	FR 31.582.001 CE (Villefranche de Lauragais)
Certification usine	IFS
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**	35 jours
Contrat Date	21 jours

Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques

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

Caractéristiques physicochimiques

Extrait sec (%)	≥51
Gras/sec (%)	≥60

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Croûte blanche, homogène, rase, sèche Pâte peu persillée, peu d'ouverture
Texture	Fondante
Goût	Neutre franc

Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 30,0 g
Energie (kJ)	1499	449,7
Energie (kcal)	362	108,6
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	0,47
Calcium (mg)	367	110
% VNR***	46%	14%



Informations additionnelles

Données Logistiques

	UC	UL	Palette
Code EAN	3492843783009	03492843783016	
Poids net (kg)	0,03	1,5	162
Poids brut (kg)	0,0308	1,7	204
Dimensions (mm)	150x60x10	386x196x145	1200x800x1455

Palettisation	
UL/couche	12
Couches/palette	9
UL/Palette	108

*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 F3783