



# FICHE TECHNIQUE BRIE DE MEAUX

FTP 340 Ind B  
version du 08/12/2015

## DESCRIPTION PRODUIT

Produit conforme au décret du 29/12/86 consolidé relatif à l'AOP "Brie de Meaux".

Fromage à pâte molle au lait cru de vache et à croûte fleurie.

Fabriqué sur le site de Biencourt ou de Courtenay.

Affinage minimum : 4 semaines.

## INGREDIENTS

- Lait cru
- Ferments
- Sel
- Présure

## CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET NUTRITIONNELLES

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES	Norme
Extrait sec total en %	≥ 44
Gras / sec en %	≥ 45
Humidité / fromage dégraissé en %	
CRITERES NUTRITIONNELS	VALEURS INDICATIVES MOYENNES pour 100g de produit*
Valeurs énergétiques en kJ en kcal	1188 286
Matières grasses	22
dont AGS en g	15
Glucides en g	< 0,5
dt sucres en g	< 0,5
Fibres en g	
Protéines en g	22
Sel (sodium x 2,5) en g	1,8
Calcium en mg (valeur nutritionnelle de référence : 800 mg)	

\* Apport quotidien de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

## CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (conformément au règlement modifié CE 2073/2005)

### Critères de sécurité des aliments

CRITERES	NORME	Plan d'échantillonnage
SALMONELLA spp.	Absence dans 25 g	n=5 ; c=0
LISTERIA MONOCYTOGENES	Absence dans 25g	n=5 ; c=0

### Critères d'hygiène du procédé

CRITERES	CIBLE (m) en UFC/g	TOLERANCE (M)	Plan d'échantillonnage
STAPHYLOCOCCUS COAGULASE +	10000	100000	M=10m ; n=5 ; c=2



### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

**Aspect** : pâte de couleur blanche à jaune paille selon le niveau d'affinage, croûte blanche pouvant présenter des pigments rouges orangés.

**Texture** : de ferme à onctueuse, selon le niveau d'affinage mais non coulante.

**Goût** : fruité au goût de noisettes, légèrement alliacé.

### CONDITIONS DE CONSERVATION

A conserver au frais de +2 à +8°C

### CONDITIONNEMENT - TRACABILITE

**- Conditionnement :**

- les fromages entiers sous papier paraffiné ou sous film d'affinage et possibilité boîte bois ou caisse carton ;
- les portions, demi, quart sous film rétractable ou papier paraffiné et possibilité fond de boîte bois ou boîte complète.

- Traçabilité :

. N° de lot :

- site de Biencourt : 3 chiffres (=quantième du jour de fabrication) + une lettre (=J, V, R ou B).
- site de Courtenay : 1 chiffre (=décimal de l'année) CCY (=atelier de Courtenay) 3 chiffres (=quantième du jour de fabrication) 1 ou 2 (=n° de tank de fabrication) 1 lettre (=J, V ou R) 1 chiffre (=unité de l'année) et 1 chiffre ou 1 lettre (=clé aléatoire)

. DDM (jj/mm/aa).

### OGM / ALLERGENES / IONISATION / CONTAMINANTS

- **OGM** : le produit cité en référence n'est pas concerné par l'étiquetage positif tel que défini par les règlements 1829 et 1830/2003CE

- **Allergènes** : parmi la liste des allergènes majeurs au sens de la Directive CE 2000/13 modifiée ou du Règlement UE n° 1169/2011, présence de Lait et produits à base de lait.

- **Ionisation** : le produit défini par le présent document et les matières utilisées pour son élaboration n'ont pas subi de traitement ionisant.

- **Contaminants** (pesticides, métaux lourds, aflatoxine M1, dioxine) : conformes aux normes européennes en vigueur.

### DIRECTION QUALITE

Cette fiche technique est établie selon nos connaissances produits et réglementaires en vigueur, elle peut donc évoluer au gré des évolutions de ces références.