FICHE TECHNIQUE

BRIE DE MEAUX

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 boite 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 règlementaires en vigueur, elle peut donc évoluer au gré des évolutions de ces références.