

FICHE TECHNIQUE PRODUIT
BRIE 33% format tarte

I Caractéristiques

Aire de production et matière première : Lait de vache sélectionné de notre zone de collecte.

Produit fabriqué en Lorraine. Lait origine France

Pâte molle à croûte fleurie / brie

Usage du produit : En l'état ou en préparations culinaires chaudes ou froides

Type de consommateurs : Ce produit ne convient pas aux personnes allergiques aux protéines de lait et intolérantes au lactose.

Ce produit ne convient pas aux personnes végétariennes.

Aspect croûte : Une croûte fleurie de couleur blanche parfois parsemée de stries et une

Texture : Une pâte souple à la texture onctueuse et crémeuse (Présence possible de quelques trous)

Goût : Son goût est frais, avec une franche saveur de lait

Odeur : Une légère odeur de champignon frais

II. Traitement thermique et mode de fabrication

Fabrication au lait : Lait pasteurisé

Phases de fabrication :

- Réception du lait
- Prématuration
- Pasteurisation
- Ensemencement en ferments
- Emprésurage
- Découpage du caillé
- Moulage
- Egouttage
- Salage
- Affinage en cave
- Conditionnement

III Critères physico-chimiques

Extrait Sec : 51 à 58%

Gras/sec : 60%minimum

Humidité dans le non gras : 64 à 72%

IV. Critères microbiologiques (règlement 2073/2005 consolidé)

Critères de sécurité

Listeria monocytogenes : Absence ds 25g

Salmonelles : Absence ds 25g

Enterotoxine (Recherche si Absence ds 25g

Staph>105) :

Critères d'hygiène

Staphylococcus aureus : m=100, M=1000

Escherichia coli : m=100, M=1000

F.T.R.E.C.A.L - B.P.1-88140 Bulgnéville

Tél. : 03 29 09 14 33 - Télécopie : 03 29 09 23 57

SAS au capital de 1.555.000 euros - RCS Epinal 306 450 313 - N° intracommunautaire : FR 83 306450313 -
CNUF 27801 - Site internet : www.ermitage.com

V. Composition

- Lait
- Sel
- Ferments
- présure

Les ingrédients sont garantis sans OGM, non ionisés.

Allergènes présents : protéines de lait, lactose

VI. Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

	Pour 100g	pour 30g	% Apports quotidiens de référence*
Energie	1556 KJ +/- 389 KJ	467 KJ +/- 117 KJ	6 %
	376 kcal +/- 94 kcal	113 kcal +/- 28 kcal	6 %
matières grasses	33 g +/- 6,6 g	9,9 g +/- 2,0 g	14 %
dont acides gras saturés	23 g +/- 4,6 g	6,9 g +/- 1,4 g	35 %
Glucides	1 g +/- 1,0 g	0,3 g +/- 0,3 g	<1 %
dont sucres	1 g +/- 1,0 g	0,3 g +/- 0,3 g	<1 %
Fibres alimentaires	1,5 g +/- 1,5 g	0,5 g +/- 0,5 g	-
Protéines	18 g +/- 3,6 g	5,4 g +/- 1,1 g	11 %
sel	1,8 g +/- 0,4 g	0,5 g +/- 0,1 g	9 %
sodium	0,7 g +/- 0,1 g	0,2 g +/- 0,1 g	-
Calcium	350 mg +/- 158 mg	105 mg +/- 47 mg	13 %

* apports de références pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

VII Conservation et traçabilité

A consommer rapidement après ouverture

Code de fabrication/emballage indiqué par la DDM* et perforé sur le pliage.

Conditions de stockage, distribution et conservation des produits : spécifiées par la DDM* à une température de + 8°C maximum.

*date de durabilité minimale

Estampille sanitaire du site de fabrication et de conditionnement: FR 88 079 001 CE

Code de nomenclature douanière : 04 06 90 84

VIII Mode de conditionnement du produit

Produit emballé avec un complexe fromager

IX. Références :

Décret n°2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères consolidé
Règlement UE n° 1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires consolidé

	FONCTION	NOM	DATE/VISA
rédacteur	Responsable RCIQP	Virginie GRANDVALLET	
vérificateur	Responsable Management Qualité Site	Mélanie LAURENT	
approbateur	Responsable RCIQP	Virginie GRANDVALLET	