

Fiche technique

L'Exquis Brie belge 150g



**Terre de
fromages**

Publiée le : 14-07-23

Société	Terre de fromages S.A.
Adresse	Rue de Charneux, 32 4650 Herve
Contact général	0032/87 69 35 50 0032/87 69 35 55 info@terredefromages.be
Contact achat	sales@terredefromages.be
Contact qualité	quality@terredefromages.be
N° d'urgence	+32(0)87/69 35 56
N° d'entreprise TVA	BE0419.790.165
N° d'agrément	BE L236II CE



Fiche technique

L'Exquis Brie belge 150g

IDENTIFICATION PRODUIT

Référence article	PLBRIEEX0150
Dénomination commerciale	L'Exquis Brie belge 150g
Dénomination légale	Fromage à pâte molle
Type de croûte	Croûte fleurie
MG/ES	62%
Poids	150 g
Poids fixe / poids variable	Poids fixe
Forme	Cylindre
Température de conservation	<7°C
Conditions de conservation après ouverture	Conservé au frais max 7°C - conservation limitée
Conditionné sous atmosphère protectrice	<input type="checkbox"/>
Durée de conservation garantie à la livraison* (jours)	30
Mention de conservation	A consommer de préférence avant le
Pays d'origine	Belgique
Code intrastat	04069084
Appellation d'Origine Protégée "Fromage de Herve"	<input type="checkbox"/>
Produit de la filière "Marguerite Happy Cow"	<input type="checkbox"/>
Produit issu de l'agriculture biologique contrôle BE-BIO-001	<input type="checkbox"/>

* en dehors de tout autre accord commercial

Fiche technique

L'Exquis Brie belge 150g

DONNEES LOGISTIQUES

Unité	
Code barre	5411021103772
Type code barre	EAN-13
Nature emballage primaire	Complexe OPP + Kraft
Dimensions	D: 70 x H 37 mm
Poids net	150 g
Poids de l'emballage primaire	3g
Lot	Imprimé sur l'étiquette
Format date	JJ/mm/aaaa
Expression du code de traçabilité	Description : nombre aléatoire croissant à 6 chiffres sur étiquette autocollante

Colis	
Code barre colis	15411021103779
Type code barre	GS1-128
Dimensions du colis	Carton 270 x 190 x 50 mm
Poids de l'emballage secondaire	42 g
Nombre d'unités par colis	6
Lot	Imprimé sur l'étiquette
Format date	JJ/mm/aaaa

Palette	
Nombre de colis par couche	16
Nombre de couches par palette	12
Format date	JJ/mm/aaaa
Format palette	EURO

Fiche technique

L'Exquis Brie belge 150g

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	Par 100 g	Par 30 g	AJR % par portion
kcal	368	110	6%
kJ	1522	457	5%
Lipides (g)	32,6	9,8	14%
- dont AG saturés (g)	21,5	6,5	-
Cholestérol (mg)	83	24,9	-
Glucides (g)	0,0	0,0	0%
- dont Sucres (g)	0,0	0,0	-
Protéines (g)	18,6	5,6	11%
Sel (g)	1,3	0,4	7%
Sodium (g)	0,5	0,2	-
Eau (g)	47,1	14,1	-

Fiche technique

L'Exquis Brie belge 150g

CRITERES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	Pâte couleur ivoire, croûte fleurie blanche
Odeur	Fraîche
Texture	Pâte fondante, croute fine blanche
Goût	Doux, arômes lactiques frais

Fiche technique

L'Exquis Brie belge 150g

INFORMATIONS PRODUIT

Ingrédients

LAIT de vache pasteurisé, sel, présure,
ferments

Type présure

Animale

Allergènes présents

Lait

Peut contenir des
traces de

Fiche technique

L'Exquis Brie belge 150g

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Critère	n	c	m	Maximum	Méthode
Eschérichia Coli	5	2	<100/g	1000/g	ISO 16649-2 (H
Listéria monocytogenes	5	0	abs. 25g	abs. 25g	AFNOR BRD 07/11-12/05 ou iQ-Check
Germes totaux			N/A	N/A	N/A
Enterobacteriaceae			< 10.000/g	<100.000/g	AFNOR 3M-01/06-09/97
Salmonella sp	5	0	abs. 25g	abs. 25g	AFNOR BRD 07/04-09/98 ou iQ-Check
Staphylococcus aureus	5	2	<100/g	<1000/g	ISO 6888.2

DEFINITIONS MICROBIOLOGIQUES

Référence : règlement (CE) N° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

N = nombre d'unités constituant l'échantillon/ C = nombre maximal de résultats pouvant présenter des valeurs comprises entre m et M

Quantité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont inférieures ou égales à m

Quantité acceptable lorsqu'un maximum de c/n valeurs se situent entre m et M, et que le reste des valeurs observées est inférieur ou égal à m

Quantité insatisfaisante lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont plus grandes que M ou lorsque plus de c/n valeurs se situent entre m et M

Fiche technique

L'Exquis Brie belge 150g

DECLARATIONS

Déclaration irradiation	Sauf mention contraire dans la liste des ingrédients : à notre connaissance et sur base des déclarations fournisseurs, nous confirmons que les articles livrés ne contiennent aucun ingrédient ionisé.
Déclaration OGM	A notre connaissance et sur base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que les articles livrés ne contiennent aucun ingrédient devant être étiqueté comme provenant d'OGM, conformément au règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen
Certifications	Certifié IFS Food
Utilisation attendue	Prêt à être consommé
Allégation 1	
Allégation 2	
Allégation 3	
Allégation 4	