

Fiche technique

L'Exquis Brique de Brie Belge 1 kg



**Terre de
fromages**

Publiée le : 26-06-23

| | |
|---------------------|---|
| 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 Brique de Brie Belge 1 kg

IDENTIFICATION PRODUIT

| | |
|--|---|
| Référence article | PDBQBRIEADW1000 |
| Dénomination commerciale | L'Exquis Brique de Brie Belge 1 kg |
| Dénomination légale | Fromage à pâte molle |
| Type de croûte | Croûte fleurie |
| MG/ES | 60% |
| Poids | 1kg |
| Poids fixe / poids variable | Poids variable |
| Forme | Parallélépipède rectangle |
| Température de conservation | <7°C |
| Conditions de conservation après ouverture | Conserver 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 | 4069084 |
| 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 Brique de Brie Belge 1 kg

DONNEES LOGISTIQUES

| Unité | |
|-----------------------------------|--|
| Code barre | 95411021102914 |
| Type code barre | EAN-14 |
| Nature emballage primaire | Complexe papier - polypropylène |
| Dimensions | 230 x 115 x 50 mm |
| Poids net | 1kg |
| Poids de l'emballage primaire | 8,5g |
| 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 | 95411021102914 |
| Type code barre | GS1-128 |
| Dimensions du colis | Carton 260 x 145 x 55 mm |
| Poids de l'emballage secondaire | 55g |
| Nombre d'unités par colis | 1 |
| Lot | Imprimé sur l'étiquette |
| Format date | JJ/mm/aaaa |

| Palette | |
|-------------------------------|------------|
| Nombre de colis par couche | 23 |
| Nombre de couches par palette | 15 |
| Format date | JJ/mm/aaaa |
| Format palette | EURO |

Fiche technique

L'Exquis Brie de Brie Belge 1 kg

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

| | Par 100 g | Par 30 g | AJR % par portion |
|-----------------------|-----------|----------|-------------------|
| kcal | 374 | 112 | 6% |
| kJ | 1547 | 464 | 6% |
| Lipides (g) | 33,4 | 10,0 | 14% |
| - dont AG saturés (g) | 22,0 | 6,6 | - |
| Cholestérol (mg) | 93 | 27,9 | - |
| Glucides (g) | 0,0 | 0,0 | 0% |
| - dont Sucres (g) | 0,0 | 0,0 | - |
| Protéines (g) | 18,3 | 5,5 | 11% |
| Sel (g) | 1,4 | 0,4 | 7% |
| Sodium (g) | 0,6 | 0,2 | - |
| Eau (g) | 44,2 | 13,3 | - |

Fiche technique

L'Exquis Brique de Brie Belge 1 kg

CRITERES ORGANOLEPTIQUES

| | |
|---------|--|
| Couleur | Pâte couleur ivoire, croûte fleurie blanche |
| Odeur | Fraîche, champignon |
| Texture | Pâte crémeuse et fondante, croûte duveteuse |
| Goût | Doux, arômes lactiques frais, léger goût de champignon |

Fiche technique

L'Exquis Brique de Brie Belge 1 kg

INFORMATIONS PRODUIT

Ingédients

LAIT de vache pasteurisé, sel, présure, ferments

Type présure

Microbienne

Allergènes présents

Lait

Peut contenir des traces de

Fiche technique

L'Exquis Brique de Brie Belge 1 kg

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 constitutants l'échantillon/ C = nombre maximal de résultats pouvant présenter des valeurs comprises entre m et M

Quantité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont inférieurs ou égal 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 Brique de Brie Belge 1 kg

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 | |