

# Fiche technique

## Brique de Brie rectangulaire 1 kg



**Terre de  
fromages**

Publiée le : 14-06-23

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



# Fiche technique

Brique de Brie rectangulaire 1 kg

## IDENTIFICATION PRODUIT

Référence article	PDBRIEREC01200
Dénomination commerciale	Brique de Brie rectangulaire 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

Brique de Brie rectangulaire 1 kg

## DONNEES LOGISTIQUES

Unité	
Code barre	95411021100545
Type code barre	EAN-13
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	95411021100545
Type code barre	GS1-128
Dimensions du colis	Carton 370 x 250 x 105 mm
Poids de l'emballage secondaire	160 g
Nombre d'unités par colis	6
Lot	Imprimé sur l'étiquette
Format date	JJ/mm/aaaa

Palette	
Nombre de colis par couche	8
Nombre de couches par palette	8
Format date	JJ/mm/aaaa
Format palette	EURO

# Fiche technique

Brique de Brie rectangulaire 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

Brique de Brie rectangulaire 1 kg

## CRITERES ORGANOLEPTIQUES

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

# Fiche technique

Brique de Brie rectangulaire 1 kg

## INFORMATIONS PRODUIT

Ingrédients

LAIT de vache pasteurisé, sel, présure, ferments

Type présure

Microbienne

Allergènes présents

Lait

Peut contenir des traces de

# Fiche technique

Brique de Brie rectangulaire 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 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

Brique de Brie rectangulaire 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	