

## Fiche technique



Brie au lait pasteurisé 60% G/S

REF :	FT-0212
REV :	2
DATE :	08/01/2024

## ✓ GENERALITES

Description	Fromage à pâte molle, à croûte fleurie, au lait de vache pasteurisé	
Adresse de l'entreprise de commercialisation	Adresse du site de production et conditionnement	Agrément sanitaire
Isigny Sainte-Mère, 2 Rue du Dr Boutrois, CS 10099, F - 14230 ISIGNY SUR MER	Isigny Sainte-Mère, 2 Rue du Dr Boutrois, CS 10099, F - 14230 ISIGNY SUR MER	FR 14 342 001 CE

## ✓ PROCESS DE FABRICATION

Etape	Description	Etape	Description
1	Réception du lait	8	Démoulage
2	Standardisation	9	Salage
3	Pasteurisation	10	Ressuyage
4	Maturation	11	Mise en hâloir
5	Coagulation	12	Emballage
6	Moulage	13	Affinage en cave
7	Egouttage		

## ✓ COMPOSITION

Ingrédients	%	Pays d'origine	Origine	Précision origine	N° du tarif douanier 4 chiffres	Allergène à déclaration obligatoire
Lait de vache pasteurisé	98,2	France	Animale	Vache	04.01	Oui: Lait et dérivés
Sel	1,7	France	Minérale	-	25.01	
Ferments	0,07	USA - Europe	Microbienne	-	21.02	Oui: Lait et dérivés
Présure	0,03	France	Animale	-	35.07	
Chlorure de calcium	Auxiliaire technologique	Pays-Bas	Minérale	-	-	-

Ingrédients  
Composition: Lait de vache pasteurisé (origine France), Sel, Ferments lactiques, Présure animale.

## ✓ PARAMETRES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Unité	Mini	Maxi	
Extrait sec	%	51	55	-
Gras/sec	%	60	-	-
Taux de sel	%	1,3	2,1	-

## ✓ BACTERIOLOGIE

Paramètres	Unité	Mini	Maxi	
E.coli	UFC/g	100	1 000	-
Staphylococcus coagulase +	UFC/g	100	1 000	-
Salmonella spp	25g	Non détecté		-
Listeria monocytogenes	25g	Non détecté		-

## ✓ ANALYSES NUTRITIONNELLES (Apport de référence pour 1 adulte type basé sur 8400Kj / 2000Kcal)

Paramètres	/ 100 g	/ Portion de 30 g	% RNJ dans 30 g
Energie* kj	1485	446	
kcal	359	108	5,4
Matières grasses* (g)	32	9,6	14
AG saturés* (g)	24	7,2	36
AG trans (g)	1	/	/
Glucides* (g)	0,5	0,2	0,1
Dont sucres* (g)	0,5	0,2	0,2
Fibres (g)	0,0	0,0	0,0
Protéines* (g)	17	5,1	10
Sel* (g)	1,7	0,5	8,5

\* Déclaration nutritionnelle obligatoire selon le règlement 1169/2011 (INCO)

## ✓ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Paramètres	Description
Odeur	Fine et fruitée
Couleur	Recouvert de moisissures superficielles blanches, avec une pâte de couleur crème à ivoire
Texture	Souple et onctueuse
Goût	Légèrement salé, crémeux avec des notes de champignon

## ✓ CONTAMINANTS

Nature	
Produits phytosanitaires : organochlorés, organophosphorés, carbamates, pyrèthrinoides	Conforme à la réglementation européenne
Résidus médicamenteux	
Dioxines ( OMS – PCDD / F- TEQ, OMS – PCDD / F- PCB TEQ)	
Radioactivité (Cs 137, St 90)	
Métaux lourds (As, Cd, Hg, Pb)	
Aflatoxine M1	Aucun OGM incorporé
OGM	Indemne de toute ionisation
Ionisation	Non
Halal	Non
Casher	Non
Convient au régime végétarien	Non
Convient au régime végétalien	Non

## ✓ DEFINITION DU LOT ET TRACABILITE

Définition du lot	Emplacement marquage	Traçabilité
1 lettre + 3 chiffres	Inscription au jet d'encre sur chaque unité	Désignation + N° de lot + DDM

## ✓ STOCKAGE ET CONSERVATION

Température avant ouverture	Température après ouverture	Délai après ouverture
Entre +2°C et +6°C	Entre +2°C et +6°C	À consommer jusqu'à DDM

Validation Responsable Qualité Produit Frais

**Specification**



Brie made from pasteurized milk 60% FIDM

REF :	FT-0212
VERS :	2
DATE :	08/01/2024

**✓ GENERALS**

Description		Soft ripened cheese with mouldy rind made from pasteurized cow's milk	
Commercialising company address		Manufacturing and packing site adress	
Isigny Sainte-Mère, 2 Rue du Dr Boutrois, CS 10099, F - 14230 ISIGNY SUR MER		Isigny Sainte-Mère, 2 Rue du Dr Boutrois, CS 10099, F - 14230 ISIGNY SUR MER	
		Health mark	
		FR 14 342 001 CE	

**✓ MANUFACTURING PROCESS**

Step	Description	Step	Description
1	Milk reception	8	Demoulding
2	Standardisation	9	Salting
3	Pasteurisation	10	Draining
4	Maturation	11	Ripening room
5	curdling	12	Packing
6	Moulding	13	Ripening in cellar
7	Draining		

**✓ COMPOSITION**

Ingredients	%	Country	Origin	Origin precision	Custom Code 4 digits	Allergens
Pasteurised cow's milk	98,2	France	Animal	Cows	04.01	Yes: milk and derivatives
Salt	1,7	France	Mineral	-	25.01	
Starters	0,07	USA - EU	Microbiologic	-	21.02	Yes: milk and derivatives
Rennet	0,03	France	Animal	-	35.07	
Calcium chloride	Aid processing	Netherlands	Mineral	-	-	

**Ingredients**

Composition: Pasteurised cow milk, Salt, Lactic starters, Animal rennet.

**✓ CHEMICAL PARAMETERS**

Parameters	Unit	Mini	Maxi
Dry matter	%	51	55
Fat in dry matter	%	60	-
Salt	%	1,3	2,1

**✓ BACTERIOLOGICAL PARAMETERS**

Parameters	Unit	Mini	Maxi
E.coli	CFU/ g	100	1 000
Staphylococcus coagulase +	CFU/ g	100	1 000
Salmonella spp	25g	No detected	
Listeria monocytogenes	25g	No detected	

**✓ NUTRITIONAL DATAS (Reference intake of an average adult 8400KJ/ 2000Kcal)**

Parameters		/ 100 g	/ Portion 30 g	% RNJ in 30 g
Energy*	kJ	1485	446	
	kcal	359	108	5,4
Fat* (g)		32	9,6	14
Saturated FA* (g)		24	7,2	36
Trans FA (g)		1	/	/
Carbohydrates* (g)		0,5	0,2	0,1
Sugars* (g)		0,5	0,2	0,2
Fiber (g)		0,0	0,0	0,0
Proteins* (g)		17	5,1	10
Salt* (g)		1,7	0,5	8,5

\* Mandatory nutrition declaration according to the regulation n° 1169/2011

**✓ ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC**

Parameters	Description
Smell	Fine and fruity
Colour	covered in white mould, with a heart of cream to ivory colour
Texture	Smooth, unctuous
Taste	Lightly salted, creamy with notes of mushroom

**✓ CONTAMINANTS**

Nature	
Plant products : organochlorines, organophosphosphates, carbamates, pyrethrinoids	Complies with EC regulation
Drug residues	
Dioxins	
Radioactivity (Cs 137, St 90)	
Heavy metals (As, Cd, Hg, Pb)	
Aflatoxin M1	
GMO	No GMO
Ionisation	No ionisation
Halal	No
Kosher	No
Vegetarian Diet	No
Vegan Diet	No

**✓ BATCH DEFINITION - TRACEABILITY**

Batch definition	Identification	Traceability
1 letter + 3 figures	Inkjet inscription on each unit	Name + batch number + best-before date

**✓ STORAGE AND CONSERVATION**

Storage temperature before opening	Storage temperature after opening	Open shelf life
Between +2°C and +6°C	Between +2°C and +6°C	To consume until BBD

Validation Fresh Products Quality Manager