

Fiche technique



Brie pasteurisé aux truffes 3.3 % (tuber melanosporum)

REF :	FT-0225
REV :	2
DATE :	26/12/2023

✓ GENERALITES

Description	Fromage à pâte molle à croûte fleurie au lait de vache pasteurisé fourré d'une préparation à base de truffes		
Adresse de l'entreprise de commercialisation	Adresse du site de production et conditionnement		Agrément sanitaire
Isigny Sainte-Mère, 2 Rue du Dr Boutois, CS 10099, F - 14230 ISIGNY SUR MER	Isigny Sainte-Mère, 2 Rue du Dr Boutois, 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	Fourrage
5	Coagulation	12	Mise en haloir
6	Moulage	13	Emballage
7	Egouttage	14	Affinage en cave

✓ COMPOSITION

Ingrédients	%	Pays d'origine	Origine	Précision origine	N° du tarif douanier 4 chiffres	Allergène à déclaration obligatoire
Brie au lait pasteurisé	94,7	-	-	-	-	-
Lait de vache pasteurisé	98,3	France	Animale	Vache	04.01	Oui: Lait et dérivés
Sel	1,6	France	Minérale	-	25.01	-
Ferments	0,07	USA - Europe	Microbiologique	-	21.02	Oui: Lait et dérivés
Présure animale	0,03	France	Animale	-	35.07	-
Chlorure de calcium	Auxiliaire technologique	Pays-Bas	Minérale	-	-	-
Crème AOP Isigny	1,5	France	Animale	-	-	Oui: Lait et dérivés
Crème de truffes noires 3,8% (Tuber melanosporum 87,6%, jus de truffe, arôme, sel)	3,8	Italie	Végétale	-	-	-

Ingrédients

Composition: Brie (lait de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, présure), Crème de truffes noires 3,8% [truffes 87,6% (tuber melanosporum, origine UE), jus de truffes (tuber melanosporum, origine UE), arôme, sel], Crème d'Isigny AOP 1,5%

✓ PARAMETRES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Unité	Mini	Maxi	
Extrait sec	%	50	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*			
	1433	430	
	359	108	5,4
Matières grasses* (g)	31	9,3	13
AG saturés* (g)	23	6,9	35
AG trans (g)	1,0	/	/
Glucides* (g)	0,80	0,24	0,09
Dont sucres* (g)	0,50	0,15	0,17
Fibres (g)	1,8	0,5	2,2
Protéines* (g)	16	4,8	9,6
Sel* (g)	1,7	0,51	8,5
Sodium (g)	0,7	0,20	8,5

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

✓ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Paramètres	Description
Odeur	Fine et fruitée
Couleur	Ivoire, recouvert de moisissures superficielles blanches et éventuellement de tâches rouges
Texture	Souple et onctueuse
Goût	Caractéristique de truffes

✓ 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	
OGM	Aucun OGM incorporé
Ionisation	Indemne de toute ionisation
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



Pasteurized Brie with truffles 3. 3% (tuber melanosporum)

REF :	FT-0225
VERS :	2
DATE :	26/12/2023

✓ **GENERALS**

Description	Soft ripened cheese with mouldy rind made from pasteurized cow's milk, filled with a truffle-based preparation		
Commercialising company address	Manufacturing and packing site address		Health mark
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

✓ **MANUFACTURING PROCESS**

Step	Description	Step	Description
1	Milk reception	8	Demoulding
2	Standardization	9	Salting
3	Pasteurisation	10	Draining
4	Maturation	11	Filling
5	Curdling	12	Ripening room
6	Moulding	13	Packing
7	Draining	14	Ripening in cellar

✓ **COMPOSITION**

Ingredients	%	Country	Origin	Origin precision	Custom Code 4 digits	Allergens
Pasteurised Brie	94,7					
Pasteurised cow's milk	98,3	France	Animal	Cow	04.01	Yes : milk and derivatives
Salt	1,6	France	Mineral		25.01	
Starters	0,07	USA - Europe	Microbiologic		21.02	Yes : milk and derivatives
Rennet	0,03	France	Animal		35.07	
Calcium chloride	Aid processing	Netherlands	Mineral			
Isigny PDO cream	1,5	France	Animal			Yes : milk and derivatives
Pure black truffle cream 3,8% (Tuber melanosporum 87,6%, truffle juice, aroma , salt)	3,8	Italy	Plant			

Ingredients

Composition: Brie (pasteurised cow's milk, salt, **lactic starters**, rennet), Cream of black truffles 3,8% [truffles 87,6% (tuber melanosporum, EU origin), juice of truffles (tuber melanosporum, EU origin), flouring, salt], PDO Isigny **Cream** 1,5%

✓ **CHEMICAL PARAMETERS**

Parameters	Unit	Mini	Maxi	
Dry matter	%	50	55	-
Fat in dry matter	%	60	-	-
Salt	%	1,3	2,1	-

✓ **BACTERIOLOGICAL PARAMETERS**

Parameters	Unit	Mini	Maxi	
E Coli	CFU/g	100	1000	-
Staphylococcus coagulase +	CFU/g	100	1000	-
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	1433	430	
		kcal	359	108
Fat* (g)		31	9,3	13
Saturated FA* (g)		23	6,9	35
Trans FA (g)		1,0	/	/
Carbohydrates* (g)		0,80	0,24	0,09
Sugars* (g)		0,50	0,15	0,17
Fiber (g)		1,8	0,5	2,2
Proteins* (g)		16	4,8	9,6
Salt* (g)		1,7	0,51	8,5
Sodium (g)		0,7	0,20	8,5

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

✓ **ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC**

Parameters	Description
Smell	Fine and fruity
Colour	Covered with superficial white mould
Texture	Soft and creamy
Taste	Typical truffles

✓ **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	
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