

250756/0001-001

Fiche technique produit 1/2

Code F correspondant : F8297

| Dénomination marketing | Marque | PCB | Format |
|------------------------|-----------|-----|-----------------------|
| MONT BRIE BLEU | ENTREMONT | 1 | 1,5 kg Poids VARIABLE |

Dénomination légale de vente

Fromage à pâte molle au bleu à croûte fleurie, au lait pasteurisé de vache

Composition

LAIT pasteurisé de vache (Origine : France) (88,43%), CREME de LAIT (Origine : France) (9,82%), sel (1,6 +/- 0,3%), enzyme coagulante (0,02%), chlorure de calcium (0,02%), ferments (dont *Penicillium roqueforti* et *Penicillium camemberti*) (traces).

Liste d'ingrédients étiquetée

(allergènes en majuscule)

LAIT pasteurisé de vache (Origine : France), CREME de LAIT, sel, enzyme coagulante, ferments.

Âge du produit

15 jours minimum

Site de fabrication



LFO ZI de Montplain 15100 SAINT FLOUR - France

Site d'affinage



LFO Tunnel de Massalès ZI de Montplain 15100 SAINT FLOUR - France

Site de conditionnement



LFO La Châtaigneraie 15220 SAINT MAMET- France

Certification : IFS BRC

Certification : IFS BRC

Certification : IFS BRC

Données matière et sécurité alimentaire

Caractéristiques microbiologiques

| Critères de sécurité | Cible | Tolérance | Seuil d'alerte |
|----------------------------------|--|-----------|--|
| <i>Listeria monocytogenes</i> | Non détecté / 25g | - | - |
| <i>Salmonelles spp</i> | N/A | N/A | - |
| <i>Entérotoxines</i> | Non détecté (Recherche si <i>Staphylocoques coagulase+</i> > 10 ⁵) | N/A | Détecté / 25g |
| Critères d'hygiène des procédés | | | |
| <i>Staphylococcus coagulase+</i> | m = 100 | M= 1000 | > 1 000 000 ou entérotoxines détectées |
| <i>Escherichia coli</i> | m = 100 | M= 1000 | > 100 000 /g |

Selon règlement CE N°229/2019 du 7 février 2019 modifiant le règlement CE N°2073/2005 et Guide des alertes

Caractéristiques physicochimiques

| | Cible | Tolérance |
|------------------|-------|---------------|
| Extrait sec (%)* | 54 | MIN |
| Gras/sec (%)* | 69 | MIN |
| Sel (g)** | 1,6 | [1,28 ; 1,92] |

(*) Selon décret si AOP ou IGP sinon selon moyennes analytiques

(**) selon moyennes analytiques/données bibliographiques/calcul

Spécificités clients matière

| |
|---|
| - |
|---|

Caractéristiques organoleptiques

| | Cible |
|---------------------|--|
| Aspect de la croûte | blanc, uniforme |
| Aspect de la pâte | Couleur blanche et homogène, avec un persillage régulièrement réparti, de couleur bleu à vert. Ce persillage est de taille grain de blé. |
| Texture de la pâte | Souple et fondante |
| Goût | Doux, de bleu jeune. |
| Odeur | - |
| Forme | Cylindre droit régulier |

Données nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

| | | Tolérances* | | %valeur repère sur 100g** |
|------------------------------|------|-------------|------|---------------------------|
| Valeur énergétique (kJ) | 1670 | 1336 | 2003 | 20 |
| Valeur énergétique (kcal) | 404 | 323 | 485 | 20 |
| Matières grasses (g) | 38 | 30 | 46 | 54 |
| dont acides gras saturés (g) | 27 | 21 | 32 | 133 |
| Glucides (g) | 1,5 | 0 | 4,0 | 0,6 |
| dont sucres (g) | 0,5 | 0 | 2,5 | 2,8 |
| Fibres alimentaires (g) | <0,5 | - | - | - |
| Protéines (g) | 14 | 11 | 17 | 28 |
| Sel (g) | 1,60 | 1,28 | 1,92 | 27 |
| Sodium (g) | 0,64 | 0,51 | 0,77 | 26,67 |
| Calcium (mg) | 380 | 247 | 551 | 48 |

* Selon la position de l'UE relative aux tolérances et arrondis dans l'étiquetage nutritionnel

Valeurs nutritionnelles moyennes issues de données bibliographiques, moyennes analytiques et calcul. Selon règlement UE N°1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

** Selon les Apports de référence mentionnés dans le règlement UE N°1169/2011

Données de conservation / d'utilisation

Durée de conservation

| | | |
|--------|---------------------|----|
| EXPORT | Garantie client (j) | 45 |
|--------|---------------------|----|

Informations de conservation

A conserver : entre +2°C et +6°C maximum

Informations d'utilisation

| |
|--|
| Produit soumis à dessiccation |
| Après ouverture, à recouvrir d'un film alimentaire et à consommer rapidement |
| - |
| - |

GEM-RCN* : -

Nutriscore : D

*GEM-RCN: Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition.

NB : 1 portion = 30 g

Fiche technique produit 2/2

MONT BRIE BLEU

Données packaging et logistiques

Informations produit fini

| | Cible | Tolérance |
|----------------------------|---------------|-----------|
| Longueur ou Diamètre (mm) | 220 | 22 |
| Largeur (mm) | 220 | 22 |
| Hauteur (mm) | 50 | 5 |
| Poids net du produit (kg) | 1,500 environ | 0,15 |
| Poids brut du produit (kg) | 1,517 environ | 0,15 |

Note sur le conditionnement

| |
|---|
| - |
|---|

Emballage primaire

| Type | Pliage automatique | ET MEULE D190 | Contre-étiquette | - |
|-----------------|--------------------|---------------|------------------|---|
| Dimensions (mm) | 430*430 | 190*190 | 54*75 | - |
| Tare (g) | 12,0 | 4,0 | 0,9 | - |

Conditionnement

| | UC (produit) | UL (colis) | Palette |
|-----------------|---------------|----------------|--------------------|
| Code EAN / Type | 3123932507519 | 93123938046176 | EURO 3123939906025 |
| Tare (kg) | - | 0,000 | 20 |
| Poids net (kg) | 1,500 | 1,500 | 216 |
| Poids brut (kg) | 1,517 | 1,684 | 262,496 |
| Dimensions (mm) | 220x220x50 | 264*238*112 | 1200x800x1494 |

Colisage

| | |
|----------------------|---------|
| UVC / colis | 1 |
| Palettisation | |
| UL / couche | 12 |
| Couches / palette | 12 |
| UL / palette | 144 |
| UVC / palette | 144 |
| Volume palette (m2) | 1,43 |
| SSCC | Présent |

EAN 7 poids / prix

2976711

Nomenclature douanière

406909300

EAN 128

(01)DUN14(15)ddm/dlcAAMMJJ(3103)poids(10)N°lot

Attestations

Le produit dénommé sur le présent document :

| | | |
|---------------------------------------|---|--|
| Origine | est fabriqué à partir de lait d'origine française France, et est fabriqué en France | |
| Traitement thermique du lait | est préparé à partir de lait ayant subi un traitement de pasteurisation (lait chauffé à une température d'au moins 72°C pendant quinze secondes ou toute combinaison équivalente ; le lait pasteurisé présente une réaction négative au test de la phosphatase) | Selon décret fromage. |
| Contaminants chimiques | Le lait utilisé pour la fabrication de nos produits est conforme à la réglementation en vigueur en matière de contaminants. | Réglementation CE 1259/2011 et Recommandation 2011/516 UE. |
| OGM | Nos produits ne font pas l'objet d'un étiquetage OGM : respect de non présence d'OGM au seuil de 0,9%. | Conformément aux règlements européens 1829/2003/CE et |
| Ionisation | Nous certifions, sur la base des garanties et certificats obtenus de la part de nos fournisseurs que aucun ingrédient, additif et produit fini n'a subi de traitement d'ionisation. | Conformément au décret n°2001-1097 du 16/11/01. |
| Durée de conservation après ouverture | La durée de conservation après ouverture du produit notifiée en page 1 du présent document est indiquée sous réserve du respect des conditions suivantes : - Maintenir les produits dans un réfrigérateur ou chambre froide positive selon les conditions de conservation préconisées. - Refermer les produits en les recouvrant de film alimentaire. - Éviter tout risque de contamination croisée avec d'autres denrées. A noter que les produits peuvent avoir tendance sur le plan visuel à se dessécher. | |
| Commentaires | - | |

Allergènes

| | | | |
|---|--|--|-----|
| Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées), et produits à base de ces céréales | NON <20 ppm (Penicillium roqueforti) | Fruits à coques, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland, et produits à base de ces fruits | NON |
| Crustacés et produits à base de crustacés | NON | Céleri et produits à base de céleri | NON |
| Œufs et produits à base d'œufs | NON | Moutarde et produits à base de moutarde | NON |
| Poissons et produits à base de poissons | NON | Graines de sésame et produits à base de graines de sésame | NON |
| Arachides et produits à base d'arachides | NON | Anhydride sulfureux et sulfites ajoutés en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimés en SO2 total | NON |
| Soja et produits à base de soja | NON | Lupin et produits à base de lupin | NON |
| Lait et produits à base de lait (y compris le lactose et les protéines de lait) | OUI | Mollusques et produits à base de mollusques | NON |

Selon les directives 2003/89/CE du 10 novembre 2003 et 2006/142/CE du 22 décembre 2006.

Selon règlement UE N°1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

Mentions complémentaires allergènes : Penicillium : si les conditions d'utilisation recommandées sont respectées, à savoir une inoculation de maximum 1 dose/1000 l de lait (niveau d'inoculation élevé), la teneur résiduelle en gluten dans le produit final (fromage en état d'être vendu) est inférieure à 20ppm. (Référence Règlement (CE) n° 828/2014 du 20.07.16)

1- Cette fiche technique correspond à un produit standard. Toute demande particulière fera l'objet d'une étude spécifique.

2- Il appartient à l'acheteur de s'informer de la réglementation en vigueur dans le pays (hors France) dans lequel il souhaite lui-même commercialiser la denrée et notamment en matière d'autorisation, de déclaration, de critères sanitaires et d'étiquetage.

3- Il appartient à l'acheteur de vérifier la compatibilité du produit énoncé avec l'usage qu'il désire en faire.

4- Sous huitaine, nous considérons votre accord tacite sur cette Fiche Technique.