



FICHE TECHNIQUE FROMAGE GRAND CHIMAY 2 Kg PASTO

<u>I. Dénomination</u>	: Fromage Chimay 2 Kg pasto
<u>Référence</u>	: 1000180
<u>Type de fromage</u>	: Fromage à pâte pressée à pâte demi-dure
<u>Adresse de fabrication</u>	: Chimay Fromages 3, route Charlemagne BE-6464 BAILEUX Belgique
<u>N° CE</u>	: BE FR103 CE
<u>Numéro vert</u>	: 00800-5630.5630

II. Caractéristiques

1. Poids : ± 2,2 Kg
2. Forme : roue
3. Type de pâte : demi-dure, pressée, non cuite
4. Croûte : Naturelle et comestible
5. Ingrédients :

Ingrédients	%	Pays d'origine	Rôle
Lait de vache pasteurisé standardisé	> 97	Belgique	Matière première
Sel	1,8	France	Additif
Présure	< 0,5	France	Auxiliaire technologique
Lysozyme	< 0,5	Pays-Bas	Auxiliaire technologique
Ferments lactiques	< 0,1	France	Auxiliaire technologique
Natamycine	< 0,1	Danemark	Conservateur

Liste des ingrédients (déclaration selon la Directive européenne 200/13/EG) + A.R. 13/09/1999 + directive européenne 2003/89/CE (transposée dans A.R. du 13/02/2005) + directive européenne 2005/26/CE) :

Lait de vache pasteurisé (Belgique), sel, présure, conservateur : lysozyme (extrait de blanc d'*œufs*) et natamycine, ferments lactiques (MG : 28%).

6. Paramètres d'affinage
 - Durée : 21 jours
 - T° : 12,5°C
 - H.R. : 99 %



7. OGM : Absence

Le producteur garanti que le produit ne contient pas d'ingrédients qui sont soumis à l'étiquetage obligatoire suivant le règlement (EG) n° 1830/2003.

8. Utilisation du produit : Préparation culinaire, sandwichs, tartines ou comme fromage dessert

9. Personnes ne devant pas consommer le produit : Personnes souffrant d'allergie :

- aux protéines de lait de vache ou d'une intolérance au lactose
- aux extraits de blanc d'œufs

10. Utilisation non appropriée du produit : Dans des conditions d'utilisation normales, pas d'utilisation non appropriée connue

III. Conditions de conservation minimum

	Unités	Minimum	Optimal	Maximum
DLUO à la livraison	Jours	21	35	60
Température à la livraison	°C	+ 2	+ 4	+ 7
Température de conservation	°C	+ 2	+ 4	+ 7
Humidité relative lors de la conservation	% HR	80	85	90
Durée de conservation après ouverture	Jours	1	15	30
Durée de vie à la fabrication	Jours	21	35	81
DLUO à l'emballage	Jours	-	-	60
Composition de l'atmosphère protectrice	Gaz + proportions	-	-	-



IV. Conditionnement

Nombres UV par carton	1
Nombres de carton par couche	15
Nombre de couches par palette	10
<i>Dimension du produit :</i>	
Diamètre	200 mm
Longueur	mm
Largeur	mm
Hauteur	56 mm
Volume	1,7584 dm ³
Poids net du fromage	2,200 Kg
Poids de l'emballage	11,502 g
Poids de l'étiquette sur le fromage	2,836 g
Poids de l'étiquette de l'emballage	0,973 g
Poids brut	2,215 Kg
<i>Dimension du carton :</i>	
Longueur	212 mm
Largeur	210 mm
Hauteur	68 mm
Volume	3,027 dm ³
Poids du carton	75,22 g
Poids de l'étiquette sur le carton	0,973 g
Poids du carton étiqueté avec le fromage emballé	2,291 Kg
<i>Dimension de la palette :</i>	
Longueur	120 cm
Largeur	80 cm
Hauteur (palette comprise)	87 cm
Code EAN article	95412929000036
Code EAN carton	95412929100033
Code EAN palette	
Code intrastat	040609092

Traçabilité du produit : ex : Lot 170130 = 130^{ème} cuves de fabrication en 2017

Lot 17 0130
 └──┬──┘ └──┬──┘
Année de fabrication Nième cuve de fabrication



V. Valeurs nutritionnelles moyennes

Valeurs nutritionnelles moyennes	Unités	100 g	50 g	% GDA (50 g)
Valeur énergétique/Energiewaarde/Brenwert	kcal	342	171	9
	kJ	1416	708	
Graisses (Lipides)/Vetten/Fette	g	28	14,2	20
dont saturés/waarvan verzadigde/davon gesättigte	g	20,1	10,1	50
Glucides/Koolhydraten/Kohlenhydrate	g	1,5	0,75	0,3
dont sucres/waarvan suikers/davon zucker	g	0	0	
Protéines/Eiwitten/Eiweiß	g	20	10	20
Sel/Zout/Kochsalz	g	1,5	0,75	12

Vitamines	AJR selon la directive européenne 90/496 EEG	Apport du fromage/100g	Pourcentage de cet apport
Vitamine A (rétinol)	800 µg	166,8 µg	20,9 %
Vitamine B1 (thiamine)	1,4 mg	-	-
Vitamine B2 (riboflavine)	1,6 mg	0,24 mg	15 %
Vitamine B3 (niacine)	18 mg	0,06 mg	0,33 %
Vitamine B5 (acide pantothénique)	6 mg	0,21 mg	3,5 %
Vitamine B6 (pyridoxine)	2 mg	0,05 mg	2,5 %
Vitamine B12 (cyanocobalamine)	1 mg	1,5 µg	0,15 %
Vitamine C (acide L-ascorbique)	60 mg	0 µg	0 %
Vitamine D (calciférol)	5 µg	1,2 µg	24 %
Vitamine E (comme alfa-tocophérol)	10 mg	-	-
Vitamine H (biotine)	0,15 mg	-	-
Vitamine B9 (acide folique)	200 µg	18 µg	9 %



Minéraux			
Calcium	800 mg	662 mg	82,75 %
Phosphore	800 mg	442 mg	55,25 %
Fer	14 mg	0,4 mg	2,86 %
Magnésium	300 mg	35 mg	11,66 %
Zinc	14 mg	5 mg	35,71 %
Iode	150 µg	-	-

- Graisses
 - ♦ mono-insaturés : 7,2 g
 - ♦ polyinsaturés : 1 g
 - ♦ trans : 0,65 g
- Cholestérol : 85 mg
- Fibres alimentaires : 0,8 g
- Chlore (Cl) : 1104 mg
- Provitamine A (β-carotène) : 125 µg

VI. Caractéristiques du produit

	<i>Standard</i>	<i>Minimum</i>	<i>Maximum</i>	<i>Méthode</i>
Humidité (%)	47	46	48	Infra-rouge
Lipides en totalité (%)	28,3	23	30	Van Gulik
Lipides dans matière sèche (%)	50+	40	46	Calcul
Sel (%)	1,50	1,40	1,70	Chloruromètre
pH	5,50	5,30	5,65	pH-mètre
HFD (%)	62,7	62,3	63,9	Calcul



VII. Critères microbiologiques

	Normes Européennes (Tolérance)	Normes Chimay Fromages	Méthode d'analyse
Coliformes à 30°C	< 10 ⁵ / g fromage	< 10 ⁴ / g	Pétrifilm
Escherichia coli	< 1000 / g fromage	< 100 / g	Pétrifilm
Staphylococcus à coagulase positive	< 1000 / g fromage	< 100 / g	Baird Parker
Salmonella	Absence dans 25 g de fromage	Absence dans 25 g de fromage	Rapid Salmonella
Listeria	Absence dans 25 g de fromage	Absence dans 25 g de fromage	AL Agar



VIII. Tableau des ALLERGENES

Ingrédients	Présence produit		Utilisation usine		Contamination croisée	
	OUI	NON	OUI	NON	OUI	NON
Protéines de lait	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>
Lactose (traces)	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>
Œufs (Lysozyme-extraits de blanc d'œufs)	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>
Protéines de soja	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Huile de soja	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Gluten (blé, orge, avoine, épeautre et dérivés)	<input type="checkbox"/>	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	X
Moutarde	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Poissons	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Crustacés	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Fruit à coques*	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Céleri	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Arachides	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Sésame	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Sulfites > 10 ppm (E220-227)	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Lupin	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Mollusques	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Porc	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Poulet	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Bœuf	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Fruits de mer	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Gélatine	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Maïs	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Fructose	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Levures	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Froment	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Huile de noisette	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Huile d'arachides	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Saccharose (= sucres)	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Cacao	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Glutamate (MSG)	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Tartrazine (E102)	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Acide benzoïque (E210-E213)	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Parabens (E214-E219)	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Acide sorbique (E200-E203)	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Azorubine (E110-E122-E123-E124-E151)	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Cannelle	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Vanille	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Coriandre	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Umbelliferea	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Légumes à gousse	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Légumes séchés	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Label GMO	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Dérivé des GMO	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Antioxydant (E320-E321) BHA& BHT	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X

* Amandes, noisettes, noix de Cajou, noix de Pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland



**PROFIL PRODUIT : Classique – pain 12 kg – rond 2 kg - rect 2,2 kg – rond 1 kg
- rect 500 g - rond 320 g**

Description à l'âge optimum de consommation : 30 à 40 jours (après fab)

TYPE	PARAMETRE	DOIT ETRE	NE DOIT PAS ETRE
Aspect extérieur	Forme	- régulière, ni concave, ni convexe, légèrement détalonnée	- irrégulière, fortement détalonnée
	Croûte	- sèche, ocre clair, légère odeur lactée - possibilité léger feutrage blanc	- craquelure, brune, très odorante
	Tranche	- nette, un peu brillante - présence éventuelle de quelques ouvertures (petites) - couleur ocre (jaune orangée)	- cassante, crayeuse, très humide, collante - présence de grosses ouvertures - de mille trous
Odeur		- odeur discrète de cave - lactée	- forte odeur ammoniacquée
Texture		- souple, élastique	- cassante, ferme
Goût		- goût franc, légèrement lacté - très léger, acidité perceptible - léger goût de noisette	- fort, amer, acide, piquant, ammoniacqué, rance, oxydé

Description organoleptique

<i>Description visuelle</i>	Croûte ocre, lisse, naturelle et légèrement fleurie
<i>Corps et texture</i>	Pâte couleur crème à la texture onctueuse et crémeuse
<i>Odeur et goût</i>	Goût naturel de lait frais, de croûte de pain. Odeur typique de cave.



CHIMAY FROMAGES
Route Charlemagne, 3
6464 CHIMAY
(Baileux)

COMDX530W60-9

IX. Etiquette

CHIMAY

GRAND CHIMAY ROND 2 KG

Ingrédients : LAIT DE VACHE pasteurisé (Belgique), sel, présure, conservateur : lysozyme (extrait de blanc d'ŒUFS) et natamycine, ferments lactiques
MG : 25% / 2°C < T° cons < 7°C

Ingrediënten : Gepasteuriseerde KOEMELK (België), zout, stremsel, conserveermiddel : lysozym (EIWITEXTRACT) en natamycine, melkzuurbacteriën
VG : 25%

Zutaten : Pasteurisierte KUH MILCH (Belgien), Salz, Lab, Konservierungsmittel : Lysozym (EIWEISSEXTRAKT) und Natamycin, Milchsäurebakterien
Fett : 25%

Lot : 160491	A cons de pref avant le : Tenminste Houdbaar tot : 09.10.16	Poids net : Netto gewicht : 2,014 kg	PIECES / STUKS / STUCKS 1
------------------------	--	---	---



(01) 95412929100036 (3103) 002014 (15) 161009 (10) 160491

CHIMAY FROMAGES Route Charlemagne 3 – BE 6464 Baileux

BE
FR103
CE

Le 19/09/2017