



FICHE TECHNIQUE FROMAGE GRAND CHIMAY RECTANGLE 2 Kg PASTO

<u>I. Dénomination</u>	: Fromage Chimay rectangle 2Kg pasto
<u>Référence</u>	: 1000181
<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	: rectangle
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	1,6	France	Additif
Présure	< 1	France	Auxiliaire technologique
Lysozyme	< 1	Pays-Bas	Auxiliaire technologique
Ferments lactiques	< 1	France	Auxiliaire technologique
Ferments d'affinage	< 1	France	Auxiliaire technologique
Natamycine	<0,0001	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 : 25%).

6. Paramètres d'affinage	
• Durée	: 21 jours
• T°	: 12,5°C
• H.R.	: 95 %



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	30	30	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	81	81	-
DLUO à l'emballage	Jours	60	60	-
Composition de l'atmosphère protectrice	Gaz + proportions	-	-	-



IV. Conditionnement

Nombres UV par carton	2
Nombres de carton par couche	8
Nombre de couches par palette	7
Dimension du produit :	
Diamètre	mm
Longueur	252 mm
Largeur	134 mm
Hauteur	69 mm
Volume	2,330 dm ³
Poids net du fromage	2,200 Kg
Poids de l'emballage	17,133 g
Poids de l'étiquette sur le fromage	2,002 g
Poids de l'étiquette de l'emballage	0,973 g
Poids brut	2,220 Kg
Dimension du carton :	
Longueur	299 mm
Largeur	271 mm
Hauteur	79 mm
Volume	6,401 dm ³
Poids du carton	103,37 g
Poids de l'étiquette sur le carton	0,973 g
Poids du carton étiqueté avec les deux fromages emballés	4,545 Kg
Dimension de la palette :	
Longueur	120 cm
Largeur	80 cm
Hauteur (palette comprise)	72,4 cm
Code EAN article	95412929000043
Code EAN carton	95412929100040
Code EAN palette	
Code intrastat	040609092

Traçabilité du produit : ex : Lot 160130 = 130^{ème} cuves de fabrication en 2016

Lot 16 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	323	162	8
	kJ	1341	671	
Graisses (Lipides)/Vetten/Fette	g	25	12,5	18
dont saturés/waarvan verzadigde/davon gesättigte	g	15,3	7,7	38
Glucides/Koolhydraten/Kohlenhydrate	g	0,5	0,25	0,1
dont sucres/waarvan suikers/davon zucker	g	0	0	
Protéines/Eiwitten/Eiweiß	g	24	12	24
Sel/Zout/Kochsalz	g	1,6	0,80	13

Vitamines	AJR selon la directive européenne 90/496 EEG	Apport du fromage/100g	Pourcentage de cet apport
Vitamine A (rétinol)	800 µg	180 µg	22,5 %
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	-	-
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	697 mg	87,13 %
Phosphore	800 mg	442 mg	55,25 %
Fer	14 mg	3 mg	21,14 %
Magnésium	300 mg	35 mg	11,66 %
Zinc	14 mg	5 mg	35,71 %
Iode	150 µg	-	-

- Graisses
 - ♦ mono-insaturés : 9,0 g
 - ♦ polyinsaturés : 0,7 g
 - ♦ trans : 0 g
- Cholestérol : 31,8 mg
- Fibres alimentaires : 0 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 (%)	25	23	28	Van Gulik
Lipides dans matière sèche (%)	45+	40	46	Calcul
Sel (%)	1,60	1,50	1,90	Chloruromètre
pH	5,50	5,30	5,65	pH-mètre



CHIMAY FROMAGES
Route Charlemagne, 3
6464 CHIMAY
(Baileux)

524110-6

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

Le 19/12/2016



VIII. Tableaux des Allergènes

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 >10ppm (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)

COMDX540W60-9

IX. Etiquette

CHIMAY

GRAND CHIMAY PAIN 2 Kg

Ingrediënten : 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 KUHMLICH (Belgien), Salz, Lab, Konservierungsmittel : Lysozym (EIWEISSEXTRAKT) und Natamycin, Milchsäurebakterien

Fett : 25%

Lot :	A consommer avant le :	Poids net :	PIECES / STUKS / STUCKS
160848	Tenminste Houdbaar tot : 15.10.16	Netto Gewicht : 4,560 Kg	2



(01) 95412929100043 (3103) 004560 (15) 161015 (10) 160848

CHIMAY FROMAGES Route Charlemagne 3 – BE 6464 Baileux

BE
FR103
CE