

# Fiche technique

L'Exquis Herve Doux 100 g



## Terre de fromages

Publiée le : 14-07-23

|                     |                                                           |
|---------------------|-----------------------------------------------------------|
| Société             | Terre de fromages S.A.                                    |
| Adresse             | Rue de Charneux, 32 4650 Herve                            |
| Contact général     | 0032/87 69 35 50 0032/87 69 35 55 info@terredefromages.be |
| Contact achat       | sales@terredefromages.be                                  |
| Contact qualité     | quality@terredefromages.be                                |
| N° d'urgence        | +32(0)87/69 35 56                                         |
| N° d'entreprise TVA | BE0419.790.165                                            |
| N° d'agrément       | BE L236II CE                                              |



# Fiche technique

L'Exquis Herve Doux 100 g

## IDENTIFICATION PRODUIT

|                                                              |                                                   |
|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Référence article                                            | PHEXPODO0100                                      |
| Dénomination commerciale                                     | L'Exquis Herve Doux 100 g                         |
| Dénomination légale                                          | Fromage à pâte molle                              |
| Type de croûte                                               | Croûte lavée                                      |
| MG/ES                                                        | 55%                                               |
| Poids                                                        | 100g                                              |
| Poids fixe / poids variable                                  | Poids fixe                                        |
| Forme                                                        | Parallélépipède rectangle                         |
| Température de conservation                                  | <7°C                                              |
| Conditions de conservation après ouverture                   | Conserver au frais max 7°C - conservation limitée |
| Conditionné sous atmosphère protectrice                      | <input type="checkbox"/>                          |
| Durée de conservation garantie à la livraison* (jours)       | 30                                                |
| Mention de conservation                                      | A consommer de préférence avant le                |
| Pays d'origine                                               | Belgique                                          |
| Code intrastat                                               | 04069092                                          |
| Appellation d'Origine Protégée "Fromage de Herve"            | <input checked="" type="checkbox"/>               |
| Produit de la filière "Marguerite Happy Cow"                 | <input checked="" type="checkbox"/>               |
| Produit issu de l'agriculture biologique contrôle BE-BIO-001 | <input type="checkbox"/>                          |

\* en dehors de tout autre accord commercial

# Fiche technique

L'Exquis Herve Doux 100 g

## DONNEES LOGISTIQUES

| Unité                             |                                                                                  |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Code barre                        | 5411021003201                                                                    |
| Type code barre                   | EAN-13                                                                           |
| Nature emballage primaire         | Complexe papier - polypropylène                                                  |
| Dimensions                        | 60 x 60 x 30 mm                                                                  |
| Poids net                         | 100g                                                                             |
| Poids de l'emballage primaire     | 1,5g                                                                             |
| Lot                               | Imprimé sur l'étiquette                                                          |
| Format date                       | JJ/mm/aaaa                                                                       |
| Expression du code de traçabilité | Description : nombre aléatoire croissant à 6 chiffres sur étiquette autocollante |

| Colis                           |                          |
|---------------------------------|--------------------------|
| Code barre colis                | 15411021003208           |
| Type code barre                 | GS1-128                  |
| Dimensions du colis             | Carton 200 x 140 x 40 mm |
| Poids de l'emballage secondaire | 24 g                     |
| Nombre d'unités par colis       | 6                        |
| Lot                             | Imprimé sur l'étiquette  |
| Format date                     | JJ/mm/aaaa               |

| Palette                       |            |
|-------------------------------|------------|
| Nombre de colis par couche    | 28         |
| Nombre de couches par palette | 15         |
| Format date                   | JJ/mm/aaaa |
| Format palette                | EURO       |

# Fiche technique

L'Exquis Herve Doux 100 g

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

|                       | Par 100 g | Par 30 g | AJR % par portion |
|-----------------------|-----------|----------|-------------------|
| kcal                  | 317       | 95       | 5%                |
| kJ                    | 1314      | 394      | 5%                |
| Lipides (g)           | 26,6      | 8,0      | 11%               |
| - dont AG saturés (g) | 17,6      | 5,3      | -                 |
| Cholestérol (mg)      | 61        | 18,3     | -                 |
| Glucides (g)          | 0,0       | 0,0      | 0%                |
| - dont Sucres (g)     | 0,0       | 0,0      | -                 |
| Protéines (g)         | 19,4      | 5,8      | 12%               |
| Sel (g)               | 2,5       | 0,8      | 13%               |
| Sodium (g)            | 1,0       | 0,3      | -                 |
| Eau (g)               | 52,0      | 15,6     | -                 |

# Fiche technique

L'Exquis Herve Doux 100 g

## CRITERES ORGANOLEPTIQUES

|                |                                                                                                     |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Couleur</b> | Pâte couleur crème, croûte morgée orange à rouge brique                                             |
| <b>Odeur</b>   | Puissante, typique du Herve et légèrement ammoniaquée                                               |
| <b>Texture</b> | Pâte onctueuse avec un cœur légèrement friable. Le fromage s'affine de l'extérieur vers l'intérieur |
| <b>Goût</b>    | Goût caractéristique du Herve, saveur équilibrée, goût franc                                        |

# Fiche technique

L'Exquis Herve Doux 100 g

## INFORMATIONS PRODUIT

Ingrédients

LAIT de vache pasteurisé, sel, présure,  
ferments

Type présure

Animale

Allergènes présents

Lait

Peut contenir des  
traces de

# Fiche technique

L'Exquis Herve Doux 100 g

## CRITERES MICROBIOLOGIQUES

| Critère                | n | c | m          | Maximum    | Méthode                           |
|------------------------|---|---|------------|------------|-----------------------------------|
| Eschérichia Coli       | 5 | 2 | <100/g     | 1000/g     | ISO 16649-2 (H                    |
| Listéria monocytogenes | 5 | 0 | abs. 25g   | abs. 25g   | AFNOR BRD 07/11-12/05 ou iQ-Check |
| Germes totaux          |   |   | N/A        | N/A        | N/A                               |
| Enterobacteriaceae     |   |   | < 10.000/g | <100.000/g | AFNOR 3M-01/06-09/97              |
| Salmonella sp          | 5 | 0 | abs. 25g   | abs. 25g   | AFNOR BRD 07/04-09/98 ou iQ-Check |
| Staphylococcus aureus  | 5 | 2 | <100/g     | <1000/g    | ISO 6888.2                        |

## DEFINITIONS MICROBIOLOGIQUES

Référence : règlement (CE) N° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

N = nombre d'unités constituant l'échantillon/ C = nombre maximal de résultats pouvant présenter des valeurs comprises entre m et M

Quantité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont inférieures ou égales à m

Quantité acceptable lorsqu'un maximum de c/n valeurs se situent entre m et M, et que le reste des valeurs observées est inférieur ou égal à m

Quantité insatisfaisante lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont plus grandes que M ou lorsque plus de c/n valeurs se situent entre m et M

# Fiche technique

L'Exquis Herve Doux 100 g

## DECLARATIONS

|                         |                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Déclaration irradiation | Sauf mention contraire dans la liste des ingrédients : à notre connaissance et sur base des déclarations fournisseurs, nous confirmons que les articles livrés ne contiennent aucun ingrédient ionisé.                                                       |
| Déclaration OGM         | A notre connaissance et sur base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que les articles livrés ne contiennent aucun ingrédient devant être étiqueté comme provenant d'OGM, conformément au règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen |
| Certifications          | Certifié IFS Food                                                                                                                                                                                                                                            |
| Utilisation attendue    | Prêt à être consommé                                                                                                                                                                                                                                         |
| Allégation 1            |                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Allégation 2            |                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Allégation 3            |                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Allégation 4            |                                                                                                                                                                                                                                                              |