

4213**Camembert Président
8 Portions - 240g**

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

**Service Qualité
Lactalis Fromages**Date de
revue :**24/3/2020**

FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

DONNEES LOGISTIQUES

Code	Code article	4213
PRODUCTION SITE		SITE DE PRODUCTION
Production site	Site de production	SOCIETE FROMAGERE DE SAINTE CECILE L'ACHERIE - 50800 - SAINTE CECILE
Health Mark number	Marque de Salubrité	FR 50 453 01 CE
Accreditation	Certifications	BRC - IFS ISO 9001- ISO 22000
PRODUCT		PRODUIT
Net Weight (g)	Poids Net (g)	240g
Gross Weight (g)	Poids Brut (g)	262g
"e" mark required ?	"e" metrologique ?	NON
labelled ingredients	Ingrédients étiquetés	lait pasteurisé , ferments lactiques , sel , coagulant
Keeping Temperature	Température de conservation	Entre +4°C et +8°C
Product legal name	Dénomination légale	Camembert
Fat	% de matière grasse / produit fini	20
Fat in dry matter	% de matière grasse / extrait sec	45% mini
PRIMARY PACKAGING		EMBALLAGE DE VENTE
Type	Type	collerette carton
External dimensions* (mm)	Dimensions* extérieures (mm)	
EAN Code	Gencod - EAN 13	
Batch identification : localisation	Identification du lot : Localisation	portions
Batch identification : codification	Identification du lot : Expression	jour mois année + quantième emballage
CASE		CARTON
Type	Type	caisse carton
ITF Code	ITF Code - EAN 14	
Pieces per case	Produits par carton	12
Case dimensions* (cm) ext	Dimensions du carton* (cm) Ext.	39 x 24 x 9,8
Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	2,88
Gross Weight (kg)	Poids Brut (kg)	3,2
Batch identification : localisation	Identification du lot : Localisation	côté caisse
Batch identification : codification	Identification du lot : Expression	code article + DLUO
PALLET		PALETTE
Number of layers per pallet	Nombre de couches/ palette	15
Number of cartons per layer	Nombre de cartons/ couche	10
Number of cartons per pallet	Nombre de cartons/ palette	150
Dimensions* (cm) pallet included	Dimensions* (cm) palette comp.	120 X 80 X 162
Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	432
Gross Weight (kg) pallet included	Poids Brut (kg) palette incluse	505
Notes		Notes
(*) Length x Width x Height - Diameter x Height	(*) Longueur x largeur x Hauteur - diamètre x hauteur	

4213

Camembert Président

8 Portions - 240g



TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

Service Qualité
Lactalis Fromages

Date:

24/3/2020

FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

DONNEES TECHNIQUES

PRODUCT		PRODUIT	
General Description	Description Generale	Fromage à pâte molle et croûte fleuri en portions	
COMPOSITION	COMPOSITION	Average value Valeur Moyenne (%)	ORIGINE
	Lait de vache pasteurisé	98,6	France
	Sel	1,25	France
	ferments	0,15	UE
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES		
Outer Appereance	Aspect extérieur	fleur blanche avec 30% de géotrichum	
Inner Appereance	Pâte	homogène avec quelques ouvertures	
Taste	Saveur	gout franc plus typé en vieillissant	
Smell	Odeur	franche , légèrement champignon	
Texture	Texture	souple et affinée à 25 jours	
PHYSICO CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES PHYSIQUES	Average value Valeur Moyenne	Tolerance ±
Dimensions*	Dimensions*	110 mm	2 mm
Net Weight (g) at packing	poids net à l'emballage (g)	240 g	
PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHEMIQUES	Average value Valeur Moyenne	Tolerance ±
Dry Matter	Matière Seche	44,50%	+/-3
Fat in Dry Matter	Gras sur Sec	45,0	45% mini
NaCl	NaCl	1,25	+/-0,3
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	Target Objectif	Reject - Rejet
Staphylococcal enterotoxin	Enterotoxine staphylococcique	Abs/25g	Recherche si Staphylocoques à coagulase + est > 10 ⁵
<i>Listeria monocytogenes</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>	Abs/25g	
NUTRITIONAL INFORMATION	INFORMATIONS NUTRITIONELLES	Average values per 100g Valeurs moyennes pour 100g	
Energy (kJ)	Valeur énergétique (kJ)	1 063	
Energy (kcal)	Valeur énergétique (kcal)	256	
Protein (g)	Protéines (g)	19,0	+/- 2,85
Carbohydrates (g)	Glucides (g)	traces	
sugars (g)	dont sucres (g)	traces	
Fat (g)	Lipides (g)	20,0	+/- 3
of wich saturates (g)	Acides gras saturés (g)	14,0	+/- 2,1
Fibre (g)	Fibres (g)	traces	
Sodium (mg)	Sodium (mg)	500	+/- 200
Notes	Notes		
(*) Length x Width x Height - Diameter x Height	longueur x largeur x Hauteur - diamètre x hauteur		
The product is in compliance with the laws in force.	Le produit est conforme à la législation en vigueur.		

4213

Camembert I
8 Portions - 240g


TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

Service Qualité
Lactalis Fromages

Date:

24/3/2020

FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

DONNEES CONTAMINANTS

MAIN ALLERGENS	ALLERGENES PRINCIPAUX	Présence intentionnelle Présence	Risque de contamination croisée Risk cross contamination	Observations
Cereals & derivatives from: wheat, corn, barley, oats, rye	Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales			
Crustaceans & derivatives	Crustacés et produits à base de crustacés			
Egg , egg products & derivatives	Oeufs et produits à base d'œufs			
Fish & derivatives	Poissons et produits à base de poissons			
Peanuts & derivatives	Arachides et produits à base d'arachides			
Soybeans & derivatives	Soja et produits à base de soja			
Milk , milk products & derivatives	Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	X		
Nuts & derivatives	Fruits à coque , 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			
Celery & derivatives	Céleri et produits à base de céleri			
Mustard & derivatives	Moutarde et produits à base de moutarde			
Sesame seed & derivatives	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame			
Sulfur dioxide and sulfite in superior concentrations to 10 mg/kgs or 10 express mg/l in SO2	Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO2			
Lupin and derivatives	Lupin et produits à base de lupin			
Molluscs & derivatives	Mollusques et produits à base de mollusques			
GMO	OGM			
In line with EU directive	Respect de la réglementation européenne et française		Absence d'OGM	
IONIZATION	IONISATION			
In line with EU directive	Respect de la réglementation européenne et française		Non ionisé	
Heavy metal, pesticides, dioxin, aflatoxin	Metaux lourds, pesticides, dioxines, aflatoxine			
			conforme à la réglementation en vigueur	
Simplify process	Process simplifié			
			réception du lait - standardisation - pasteurisation - caillage - moulage - demoulage - salage - affinage - conditionnement - stockage - expédition	