

## INFORMATIONS GENERALES et COMMERCIALES

Site(s) de fabrication :  
 ANCENIS  
 FR 44.003.001 CE

EAN 13 : 3412290047059  
 EAN 14 : 13412290647058  
 Code Douanier : 0406908400

### ETIQUETAGE

**Dénomination légale de vente :** Pointe de brie au lait pasteurisé

**Définition/description :** Fromage à pâte molle à croûte fleurie, fabriqué à partir de lait de vache pasteurisé.

**Liste des ingrédients étiquetés :** Lait, sel, ferments (lait).

#### **Allergènes majeurs (Règlement (CE)1169/2011) :**

- Contient : Lait

**OGM :** Nous attestons ne pas mettre en œuvre (de façon volontaire) de matières premières OGM ou produites à partir d'OGM.

Notre produit n'est donc pas soumis à étiquetage des OGM conformément à la réglementation européenne 1829/2003.

**Ionisation :** Nous attestons que ni les matières premières mises en œuvre dans le produit, ni le produit en lui-même, n'ont fait l'objet d'un traitement par ionisation.

### INFORMATIONS TECHNIQUES

#### **Origine du lait**

Pays de collecte : France / Région : Bretagne, Pays de la Loire

Pays de conditionnement / transformation : France / Région : Bretagne, Pays de la Loire

#### **Caractéristiques organoleptiques :**

- Aspect : Bord légèrement convexe à droit – fleur blanche uniforme. Tranche non fleurie à l'emballage.
- Couleur : Pâte solubilisée à tendance lactique
- Odeur : Franche.
- Goût : Goût franc.

#### **Caractéristiques microbiologiques ( Règlement (CE) n° 2073/2005 modifié) :**

	Cible	Tolérance haute	Unité
<i>E. Coli</i>	100	1000	ufc/g
<i>Staphylocoque à coagulase positive</i>	100	1000	ufc/g
<i>Entérotoxines staphylococciques (recherche uniquement si staph.coag.+&gt;10<sup>5</sup> ufc/g)</i>	Pas de détection		/25g
<i>Salmonella spp.</i>	Non détecté		/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Non détecté		/25g

Conformément au plan de contrôle

#### **Caractéristiques nutritionnelles :**

Valeurs nutritionnelles moyennes /100g	
<b>Energie</b>	1282 kJ 309 kcal
<b>Matières Grasses (en g) dont :</b>	25,0
• Acides gras saturés (en g)	17,6
<b>Glucides (en g) dont :</b>	2,0
• Sucres (en g)	2,0
<b>Protéines (en g)</b>	19,0
Sel (en g)	1,6g

#### **Caractéristiques physico-chimiques :**

	Cible	Tolérance basse	Tolérance haute	Unité
Dimensions	Longueur : 170 mm ± 5 / Hauteur : 32 mm ± 3			
Poids fixe	Cible : 180 g - TU1 = 171.9 / TU2 = 163.8 Produit soumis à dessiccation			
Extrait sec		46		%
Matière grasse sur PF	25	20	30	%
Matière grasse sur extrait sec*	50			%
Sel	1,6	1,2	2	%

\* : Indicatif

## INFORMATIONS LOGISTIQUES

### Conservation et stockage :

- DDM : 55 jours
- Température de conservation : +2°C à +8°C

### Données logistiques :

	Nature	Poids net (en kg)	Poids brut (en kg)	Dimensions LxPxH (en mm)
<b>UC</b>	Fromage	0,180	0,184	75 x 170 x 32
<b>UL</b>	Carton	2.52	2.671	195 x 265 x 95
<b>Palette</b>	Palette bois Europe	529.2	586	800 x 1200 x 1480
♦ PCB : 14 ♦ Nb d'UL /couche : 15 ♦ Nb de couches/palette : 14			♦ Nb d'UL /palette : 210 ♦ Nb d'UVC /palette : 2940	