Informations générales

Information du produit

		Cible	Unité
Dénomination commerciale	BRIE PATURAGE 50% 1 KG		
Numéro d'article Dupontcheese	0162_000		
Code douanier	04069084		
Dénomination légale	Fromage à base de lait pasteurisé		
Pays d'origine	France		
Produit avec logo AOP/DOP	Non		
Protected Geographical Indication			
Produit biologique	Non		
Type de poids	Fixe (avec e)		
Poids net		1	kg

Ingrédients

Ingrédients

Ingrédient	Quantité (%)	Origine ingrédient	Remarque
Lait pasteurisé	92,6	France	
Crème	6	France	
Sel	1,372	Pays-Bas	
Coagulant microbien	0,01	France	Danemark
Ferments lactiques	0,005	France	Allemagne, Danemark
Ferments d'affinages	0,005	France	Allemagne, Danemark
Correcteur d'acidité: chlorure de calcium (E509)	0,01	France	

Informations générales

	Oui/Non		Commentaire
Absence d' OGM	Oui		
Absence d'ingrédients ionisés	Oui		
Contaminants conformément à 1881/2006	Oui		(1)
Présure/Coagulant	Oui	Microbien	
Origine de lait	Oui	Vache	

OGM = Organismes génétiquement modifiés

(1) Contaminants (métaux lourds, résidus, pesticides) conformément à 1881/2006

Allergènes

Allergènes

		Si présent, quel ingrédient	Peut contenir des traces par contamination croisée	Remarque
Céréales contenant du gluten	Absent		Non	
Crustacés	Absent		Non	
Oeufs	Absent		Non	
Poisson	Absent		Non	
Arachides	Absent		Non	
Soja	Absent		Non	
Lait et produits à base de lait	Présent	Lait, crème	Non	
Fruits à coques (Noix)	Absent		Non	
Céleri	Absent		Non	
Moutarde	Absent		Non	
Graine de sésame	Absent		Non	
Lupin	Absent		Non	
Mollusques	Absent		Non	
Anhydride sulfureux et sulfites (E220 à E227)	Absent		Non	

Céréales contenant du gluten: blé, seigle, orge, avoine, épeautre et kamut.

Fruits à coques: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du brésil, pistaches, noix de macadamia et noix du Queensland.

Anhydride sulfureux en sulfites (E220 jusqu'à E227) en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimée en SO2.

Valeurs nutritionnelles moyennes

Portion

50 g

Valeurs nutritionnelles moyennes

		/100g	par Portion	Unité	RI%*
Energie	kcal	339	169	kcal	8
Energie	kJ	1393	696	kJ	8
Matières grasses		28	14	g	20
Matières grasses dont	Acides gras saturés	23,2	11,6	g	58
Glucides		1,8	0,9	g	0
Glucides dont	Sucre	0,5	0,3	g	0
Protéines		19,8	9,9	g	20
Sel		1,37	0,68	g	11
Minéraux dont	Sodium (Na)	548,8	274,4	mg	11

** Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000kcal)*

Informations organoleptiques

Informations organoleptiques

		Cible	Unité
Type de fromage	Fromage à pâte molle		
Couleur	Ivoire		
Odeur	Lactique		
Croûte	Croûte fleurie		
Texture	Souple		
Affinage		12	jour(s)

Information nutritionelle

Dietary (DU)

Convient aux végétariens	Oui	
Convient aux végétaliens	Non	
Convient aux lacto végétariens	Oui	
Convient aux ovo végétariens	Non	
Sans lactose	Non	
Fromage light	Non	
Croûte	Comestible	

Un Végétarien, synonyme pour Lacto-ovo-végétarien, ne mange pas de produits originaires d'animaux tués. Il ne mange ni viande, ni poisson, ni produits à base de gélatine. Il mange, par contre, les aliments comme le lait, le fromage, les œufs… Mais pas de fromage fait avec de la présure animale.

Un lacto-végétarien consomme des produits laitiers, mais ne mange pas d'œufs.

Un ovo-végétarien mange des œufs mais ne consomme pas de produits laitiers.

Un végane ne mange aucune viande, dérivée d'animal ou aliment produit par un animal et n'utilise aucun produit qui en est dérivé (ex. cuir, laine, fourrure…)

Qualité

Valeurs microbiologiques

	Min	Cible	Max	Unité
Staphylococcus auréus		100	1000	/g
Escherichia coli		100	1000	/g
Listeria monocytogènes		0	0	/25g
Salmonella		0	0	/25g

Valeurs chimiques

	Min	Cible	Max	Unité
Matière grasse sur sec		50		%
Extrait sec	47		49	%
Humidité	51		53	%

Conditions de conservation

? Storage conditions?

		Min	Cible	Max	Unité
Température de conservation		2		8	°C

Kaasimport Jan Dupont nv.
Lieven Bauwensstraat 9 - B 8200 Brugge
Tel. +32 (0) 50 31 28 26 - Fax. +32 (0) 50 31 68 68
BTW BE 0405.109.216
www.dupontcheese.be info@dupontcheese.be

Emballage et information logistique

Emballage: informations générales

		Cible	Unité	Commentaire
Technologie d'emballage	Atmosphère normale			

Unité de consommateur

		Cible	Unité
Code EAN	3324040112149		
Type EAN	EAN13		
Hauteur		40	mm
Diamètre (si rond)		205	mm
Poids net		1	kg
Poids brut		1,01	kg

Colis

		Cible	Unité
Code EAN	23324040201236		
Type EAN	GTIN		
Par colis		4	EA
Longueur		445	mm
Largeur		220	mm
Hauteur		80	mm
Poids net		4	kg
Poids brut		4,22	kg

Palettisation

		Cible	Unité
Poids net		476	kg
Poids brut		524	kg
Longueur		1200	mm
Largeur		800	mm
Par couches		7	CA
Par pallette		119	CA
Par pallette		17	couches
Par pallette		476	EA

Ce document est établi avec le plus grand soin et est validé électroniquement par le service qualité Dupont.
Il ne peut être ni copié, ni mis à la disposition de tiers sans autorisation écrit de notre part.

Kaasimport Jan Dupont nv.
Lieven Bauwensstraat 9 - B 8200 Brugge
Tel. +32 (0) 50 31 28 26 - Fax. +32 (0) 50 31 68 68
BTW BE 0405.109.216
www.dupontcheese.be info@dupontcheese.be