

EA-BRIE 31%ST BEN 1KG P-27351300-3176581994001	SPECIFICATION PRODUIT	Confidentiel 11/02/2015
---	----------------------------------	----------------------------

SAINT BENOIT BRIE 1KG

Site de Production Principal	
Nom	
Adresse	Route de Saint Benoît BP33 55210 VIGNEULLES LES HATTONCHATEL
Téléphone	03-29-91-42-66
Fax	03-29-89-36-60
Numéro d'agrément/enregistrement	FR 55 551 001 CE
Certification(s)ISO	
Présentation générale du produit	SAINT BENOIT BRIE 1KG
Code Douanier	0406908400
Dénomination de vente	Pate molle a croute fleurie
Liste des ingrédients	lait de vache pasteurise, ferments lactiques, sel
Conditions de conservation	
Température de stockage	2.00 °C - 4.00 °C
Température de livraison	4.00 °C - 8.00 °C
Hygrométrie %	-
Expression du numéro de lot	quantieme d'emballage +N° interne
Expression de la durée de vie	jj/mm/aa
Type de date d'expiration marquée	Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO)
Durée de vie minimum garantie à la livraison	PLATEFORME STEF SAINTES BELGIQUE : jours
Poids net unité consommateur	1.000 Kg
Présentation du produit	
Profil organoleptique type	
Aspect visuel externe	Moisissures blanches sur toutes les faces
Aspect visuel interne	pâte ivoire
Odeur	caractéristique des croûtes fleuries(léger champignon)
Texture	fondante et moelleuse
Goût	franc et doux

EA-BRIE 31%ST BEN 1KG P-27351300-3176581994001	SPECIFICATION PRODUIT	Confidentiel 11/02/2015
---	----------------------------------	-----------------------------------

Informations Nutritionnelles

Nutriments	Valeurs indicatives pour 100g
Energie en kcal	351.0
Energie en KJ	1453.0
Lipides Totaux g	31.0
Dont acides gras saturés g	22.0
Glucides totaux g	1.0
Protéines g	17.0
Sodium g	0.560

Informations sur les substances à caractère allergisant

Le produit fini contient	OUI	NON
Du lait et/ou des produits laitiers (incluant le lactose)	X	
Des céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut ou leur souche hybridée) et produit à base de ces céréales.		X
Des crustacés et produits à base de crustacés		X
Des poissons et produits à base de poisson		X
Des œufs et produits à base d'œuf		X
Des arachides et produits à base d'arachide		X
Du soja et produits à base de soja		X
Des fruits à coque (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.		X
Du céleri et produits à base de céleri		X
De la moutarde et produits à base de moutarde		X
Des graines de Sésame et produits à base de graines de Sésame		X
De l'anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l exprimées en SO ₂		X
Du lupin et produits à base de lupin		X
Des mollusques et produits à base de mollusque		X

Compléments d'information pour la présence non avérée d'allergènes, mais résultant d'une contamination croisée: non

Le produit n'est pas étiquetable OGM au sens des règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE

Produit non irradié

EA-BRIE 31%ST BEN 1KG P-27351300-3176581994001	SPECIFICATION PRODUIT	Confidentiel 11/02/2015
---	----------------------------------	-----------------------------------

Critères physico-chimiques		
Valeurs au stade emballage Valeurs données à titre indicatif seulement		
	Minimum	Maximum
Taux de sel %		
Extrait sec %		
Critères Règlementaires		
Matière grasse sur extrait sec (minimum en %)		
Matière grasse sur poids total (moyenne en %)		

Critères microbiologiques réglementaires

Critères communautaires Règlement 2073/2005 modifié par le règlement 1441/2007

Critères de sécurité des denrées alimentaires

Tout dépassement des valeurs limites pour ces critères entraîne une exclusion de la consommation humaine avec non mise et/ou retrait éventuel du marché.

	Limites		Echantillonnage		Stades d'application	Remarque(s)
	Minimum	Maximum	n	c		
Listeria monocytogenes	Absence dans 25 g	Absence dans 25 g			sortie usine	
Enterotoxines staphylococciques	Pas de détection dans 25 g	Pas de détection dans 25 g			sortie usine	

Critères d'hygiène des procédés

Le dépassement des valeurs limites doit entraîner un plan d'action(s) corrective(s).

	Limites		Echantillonnage		Remarque(s)
	Minimum	Maximum	n	c	
Escherichia coli	100 ufc/g	1000 ufc/g	5	2	-
Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	1000 ufc/g	5	2	Déclenche la recherche d'entérotoxines si > 100000 ufc/g

Une démarche HACCP est en place dans l'entreprise
L'ensemble du personnel a été formé et respecte les bonnes pratiques d'hygiène en vigueur dans la profession.

EA-BRIE 31%ST BEN 1KG P-27351300-3176581994001	SPECIFICATION PRODUIT	Confidentiel 11/02/2015
---	----------------------------------	-----------------------------------

Informations logistiques			
	Unité Consommateur	Colis	Palette
GTIN	3176581994001	73176581994703	63176581994706
Plan de palettisation			7 Colis x 15 couches
Nombre de colis			105
Nombre d'UC		4	420
Dimensions (PxLxH)	215.00 x 215.00 x 35.00 mm	457.0 x 247.0 x 91.0 mm	1200.0 x 800.0 x 1515.0 mm
Volume		0.010 m3	1.454 m3
Poids net	1.000 Kg	4.000 Kg	420.000 Kg
Poids brut	1.015 Kg	4.240 Kg	470.200 Kg
Tare	0.015 Kg	0.240 Kg	50.200 Kg
Matériaux conditionnement	Papier enduit : 14.000 g Papier enduit : 1.017 g	Carton : 180.000 g	Palette ISO 1 - EURO 1/1 Bois