

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

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:	<b>Service Qualité</b>	Date de revue :	<b>24/3/2010</b>
FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:	<b>Lactalis Fromages</b>	<b>DONNEES LOGISTIQUES</b>	
Code	Code article	4213	
<b>PRODUCTION SITE</b>		<b>SITE DE PRODUCTION</b>	
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	
<b>PRODUCT</b>		<b>PRODUIT</b>	
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	
<b>PRIMARY PACKAGING</b>		<b>EMBALLAGE DE VENTE</b>	
Type	Type	colerette carton	
External dimensions* (mm)	Dimensions* extérieures (mm)		
EAN Code	Gencod - EAN 13		
Batch identification : localisation	Identification du lot : Localisation	portions	
Batch identification : codification	Identifctation du lot : Expression	jour mois année + quantième emballage	
<b>CASE</b>		<b>CARTON</b>	
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	
<b>PALLET</b>		<b>PALETTE</b>	
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	
<b>Notes</b>		<b>Notes</b>	
(*) 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:

24/3/2010

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- CHIMIQUES	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 <sup>5</sup>
<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 Heigth	ngueur x largeur x Hauteur - diametre x ha		
The product is in compliance with the laws in force.	Le produit est conforme à la legislation en vigueur.		

4213

**Camembert I**  
**8 Portions - 400g**


TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

**Service Qualité**  
**Lactalis Fromages**

Date:

24/3/2010

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	<b>Céréales</b> contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales			
Crustaceans & derivatives	<b>Crustacés</b> et produits à base de crustacés			
Egg, egg products & derivatives	<b>Oeufs</b> et produits à base d'œufs			
Fish & derivatives	<b>Poissons</b> et produits à base de poissons			
Peanuts & derivatives	<b>Arachides</b> et produits à base d'arachides			
Soybeans & derivatives	<b>Soja</b> et produits à base de soja			
Milk, milk products & derivatives	<b>Lait</b> et produits à base de lait (y compris le lactose)	<b>X</b>		
Nuts & derivatives	<b>Fruits à coque</b> , 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	<b>Céleri</b> et produits à base de céleri			
Mustard & derivatives	<b>Moutarde</b> et produits à base de moutarde			
Sesame seed & derivatives	<b>Graines de sésame</b> 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	<b>Anhydride sulfureux</b> et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO2			
Lupin and derivatives	<b>Lupin</b> et produits à base de lupin			
Molluscs & derivatives	<b>Mollusques</b> et produits à base de mollusques			
<b>GMO</b>	<b>OGM</b>			
In line with EU directive	Respect de la réglementation européenne et française		Absence d'OGM	
<b>IONIZATION</b>	<b>IONISATION</b>			
In line with EU directive	Respect de la réglementation européenne et française		Non ionisé	
<b>Heavy metal, pesticides, dioxin, aflatoxin</b>	<b>Metaux lourds, pesticides, dioxines, aflatoxine</b>			
			conforme à la réglementation en vigueur	
<b>Simplify process</b>	<b>Process simplifié</b>			
			réception du lait - standardisation - pasteurisation - caillage - moulage - demoulage - salage - affinage - conditionnement - stockage - expédition	