

✓ GENERALITES

Désignation	Brie 60% MG pasteurisé présure fongique	N° Fiche	Vers	Date
Description	Fromage à pâte molle, à croûte fleurie de couleur blanche	408	L	25/06/2018
Lieu de production et de conditionnement		Agrément sanitaire		
Coopérative Isigny Sainte Mère 2, rue du Docteur Boutois F - 14230 ISIGNY SUR MER		FR 14.342.001.CE		

✓ PROCESS DE FABRICATION

Etape	Description	Etape	Description
1	Réception du lait	8	Démoulage
2	Standardisation	9	Salage
3	Pasteurisation	10	Ressuyage
4	Maturation	11	Mise en hâloir
5	Coagulation	12	Emballage
6	Moulage	13	Affinage en cave
7	Egouttage		

✓ COMPOSITION

Ingrédients	%	Pays d'origine	Origine	Allergènes
Lait de vache pasteurisé	98,2	France	Animale	Lait
Sel	1,7	France	Minérale	Non
Ferments (streptococcus thermophilus, lactococcus lactis, penicillium candidum)	0,07	USA - Europe	Microbiologique	Lait
Présure	0,03	France	Microbiologique	Non
Auxiliaire technologique : Chlorure de calcium		France	Minérale	Non

✓ PARAMETRES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Unité	Mini	Maxi
Extrait sec	%	51	55
Gras/sec	%	60	
Taux de sel	%	1,3	2,1

✓ BACTERIOLOGIE

Paramètres	Unité	Mini	Maxi
E coli	UFC/g	100	1 000
Staphylococcus coagulase +	UFC/g	100	1 000
Salmonella spp		Abs / 25 g	
Listeria monocytogenes		Abs / 25 g	

✓ ANALYSES NUTRITIONNELLES

Paramètres	/ 100 g	/ Portion de 30 g	% RNJ* dans 30 g
Energie kJ	1485,2	445,56	
kcal	358,9	107,67	5,4
Protéines (g)	17	5,1	10,2
Glucides (g)	0,5	0,15	0,1
Dont sucres (g)	0,5	0,15	0,2
Matières grasses (g)	32,1	9,63	13,8
AG saturés (g)	24	7,2	36
AG trans (g)	1	0,3	
Fibres (g)	0	0	
Taux de sel (NaCl, g)	1,7	0,51	8,5

* Apport de référence pour un adulte-type (8 400 kJ / 2 000 kcal)

✓ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Paramètres	Description
Odeur	Fine et fruitée
Couleur	Recouvert de moisissures superficielles blanches
Texture	Souple et onctueuse
Goût	Légèrement salé

✓ CONTAMINANTS

Nature	
Produits phytosanitaires : organochlorés, organophosphorés, carbamates, pyrèthrinoides	Conforme à la réglementation européenne
Résidus médicamenteux	
Dioxines (OMS – PCDD / F- TEQ, OMS – PCDD / F- PCB TEQ)	
Radioactivité (Cs 137, St 90)	
Métaux lourds (As, Cd, Hg, Pb)	
Aflatoxine M1	
OGM	Aucun OGM incorporé
Ionisation	Indemne de toute ionisation
Convient au régime végétarien	Oui
Hallal	Non
Casher	Non

✓ DEFINITION DU LOT ET TRACABILITE

Lot	Identification	Traçabilité
1 journée	3 chiffres + code recette	Dénomination produit + N° de lot + DDM

✓ STOCKAGE ET CONSERVATION

2°C - 6 °C	Jusqu'à DDM
------------	-------------

Coopérative certifiée assurance qualité ISO 9001, ISO 14001, 50 0001, Agri-confiance, IFS et BRC.

Validation :	Responsable Qualité produits frais	Direction Commerciale
		