



Composition : 42 % mat. gr. Fabriquée en Normandie.

Marque : Maison des Gourmets

Conditionnement – calibre : CT 1 SE 3 L

Origine Pays de transformation/conditionnement : France

Type de poids : Fixe **Poids net de l'UMC (kg) :** 3.000

Unité Minimum de Commande (UMC) : SE **Unité de facturation :** L

DLUO/DLC en jours : 35



LES PLUS PRODUITS :

Sa maturation lente lui confère un goût raffiné avec cette petite note acidulée caractéristique qui sublimerait toutes vos recettes. Un régal sur une tarte Tatin tiède !

Un long et doux soutirage de la crème lui assure une tenue parfaite à la cuisson et un pouvoir liant exceptionnel pour des sauces veloutées et onctueuses.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
2.3	2.8	2.8	= 0	42	30	= 0.068	= 26.7		338	1682

pH : 6,6

GEMRCN : Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 3 du GEMRCN)

Fréquence pour 20 repas successifs : Aide culinaire **Classification :** Produit non concerné par la classification GEMRCN

INGREDIENTS :

Crème (lait), ferments lactiques (dont lait).

Mat. Première principale (origine) : France

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Lait

GARANTIES :

Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

CRITERES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect/Couleur : Couleur blanche à jaune. Aspect brillant

Goût : Lacté, légèrement acide (beurre, crème)

Texture : Onctueuse, lisse

Odeur : Lactée fraîche

DONNEES SPECIFIQUES DU PRODUIT :

Matière grasse sur produit fini : 42%

Matière sèche : 48,4%

Humidité : 51

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Frais

T° de conservation (°C) : Mini 2 Maxi 6

Code EAN de l'UMC : 3308650817380

Dimensions carton en cm : L 19 x l 19 x h 13.500

Identification du fabricant : FR 14.371.001 CE

Fournisseur

BRIOIS SAS
 ZI de l'Alouette
 Rue François Jacob
 62800 LIEVIN

Tél. : 03.21.44.60.00

Fax : 03.21.44.34.35

www.briois.fr


Estampille sanitaire :

 FR
 62 510 102
 CE

Ingrédients

Beurre (lait)

Conservation

+ 6°C maximum

DLUO: 67 jours

Informations nutritionnelles

(Valeur moyenne pour 100g)

Énergie	744 Kcal	3058 Kj
Matières grasses	82 g	
dont acides gras saturés	54,4 g	
Glucides	0,68 g	
dont sucres	0,5g	
Protéines	0,75 g	
Sel	0,03 g	
Vitamines	A, D et E	

Utilisation du produit

Le beurre est à consommer en l'état ou chauffé lors d'opération de cuisson. Il ne doit pas être exposé à la chaleur ni à la lumière pendant une longue période (utilisation fautive).

Aspect législatif

- Les beurres ne sont pas composés ou issus d'ingrédients génétiquement modifiés. Ils ne sont donc pas soumis à l'étiquetage conformément au règlement relatif à l'étiquetage des OGM (Règlement n° 1829/2003 et n° 1830/2003)

- Produit non ionisé.

- Contaminants et résidus de pesticides: conforme aux normes européennes (règlement n°1881/2006 et n° 396/2005)

- Les beurres sont issus du lait et contiennent donc des protéines du lait et du lactose (allergènes du lait). La dénomination "beurre" fait référence à ces allergènes.

- Conforme au règlement UE n°1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

Caractéristiques

Bactériologiques		Chimiques		Organoleptiques	
<i>Critères de sécurité</i>		Matière sèche non grasse	≤ 2%	Aspect, couleur :	homogène, de jaune paille à crème
Salmonelle	Absence dans 25g	Matière grasse	≥ 82%	Texture :	homogène
Listeria	Absence dans 25g	Eau	≤ 16%	Goût :	franc, neutre à légèrement acide
<i>Critère d'hygiène</i>		pH	< 5,20	Odeur :	frais, neutre
Coliformes	< 100 ufc/g	Acide Oléique	< 0,33		

Emballage

Matériaux Emballage Primaire : Polyéthylène indéchirable

Matériaux Emballage Secondaire : Carton fermé

Gencod Produit Fini : 3 278 310 001 681

Conditionnement

Plaquette		Colis			Palette				
Dimensions produit (mm)	Poids de la plaquette	Dimensions colis (mm)	Nombre d'UVC par colis	Poids colis	Dimensions palette (cm)	Nombre de colis par couche	Nombre de couches	Nombre de colis par palette	Poids Palette
L : 110 l : 58 h : 45	Net : 250 g	L : 325 l : 245 h : 90	20	Net : 5,00 kg	L : 120 l : 80 h : 150	10	15	150	Net : 750 kg
	Brut : 254 g			Brut : 5,30 kg					Brut : 817 kg



Fiche technique : Camembert du Boulonnais

FT-04
Page 1 sur 1
MAJ : 14/06/2018
Rév : 01

N° CEE	FR62-889-030 CE
CARACTERISTIQUES :	Fromage à pâte molle à croûte fleurie
GENCOD :	3770001691107
MG SUR EXTRAIT SEC :	54% de MG
MG SUR PRODUIT FINI :	25% de MG
POIDS :	250g
FORMAT :	Rond
DIMENSIONS :	110mm x 25mm de hauteur
AFFINAGE :	4 semaines
INGREDIENTS :	Lait de vache cru, ferments lactiques, présure, sel, fleurs de surface
ALLERGENES :	Protéines de lait, lactose
VALEURS NUTRITIONNELLES :	Valeurs pour 100g : Energie : 305 kcal –1266 kJ. Gras : 25.43 g dont saturés : 18.4 g. Glucides : 0.9 g dont sucres : <0,2 g. Protéines : 18.24 g. Sel : 0.87 g
ANALYSES :	Listéria : 1/ jour de production E.coli, Staph, Listéria, Salmonelle : 2/semaine
OGM :	Absence
DETECTEUR DE METAUX :	Absence
CONSERVATION :	2 mois après la production
DLUO :	5 semaines
TRACABILITE :	N° de la semaine, du jour de fabrication et les deux derniers chiffres de l'année en cours. Exemple : mardi 27 juin 2018 : N°26218.
T°C DE CONSERVATION :	+4 et +6 °C
EMBALLAGE DE L'UNITE :	Cellulose opaque qualité alimentaire + boîte bois
COLIS :	Carton : 362 x 256 x 100 mm
POIDS DU CARTON :	150 g
COLISAGE :	Caisse x 6

FROMAGERIE STE GODELEINE 62720 Wierre-Effroy – France.

Tél : 00 33 (0)3 21 87 00 97 – Fax 00 33 (0)3 21 30 65 71

Service qualité : qualite@fromagerie-ste-godeleine.fr



Composition : En 1/2 boule, prédécoupée en 7 portions. Fabriquée et affinée à la coopérative d'Isigny Ste-Mère, affinée 12 mois.



Conditionnement – calibre : CT 2 PC 1.5 KG ENV
Origine Pays de transformation/conditionnement : France
Type de poids : Variable **Poids net de l'UMC (kg) :** 1.500
Unité Minimum de Commande (UMC) : PC **Unité de facturation :** KG
DLUO/DLC en jours : 120

LES PLUS PRODUITS :

Label Rouge

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
33	1.5	1.5	= 0	28	19	= 3	= 1200		390	1622

pH : 5.4 - 5.8

GEMRCN : Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 3 du GEMRCN)

Fréquence pour 20 repas successifs : 8/20 mini **Classification :** Produit non concerné par la classification GEMRCN

INGREDIENTS :

Lait pasteurisé, sel, ferments, présure, colorant : rocou, conservateur : lysozyme (blanc d'oeuf).

Mat. Première principale (origine) : France

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Lait, Oeuf

GARANTIES :

Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

CRITERES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect/Couleur : Croûte naturelle, pâte orange.

Goût : Fruité, légèrement salé

Texture : Dure

Odeur : Typique

Affinage : 12 mois minimum

DONNEES SPECIFIQUES DU PRODUIT :

Matière sèche : 65 - 70%

Matière grasse sur extrait sec : 40%

Traitement du lait : Lait pasteurisé

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Crèmerie

Dimensions carton en cm : L 19.800 x l 19.800 x h 15.800

Identification du fabricant : FR 50.127.001 CE

T° de conservation (°C) : Mini 4 Maxi 8

Nom du fournisseur : 103141 ISIGNY SAINTE MERE



Date de mise à jour 2018
Version 4
Code article 18947



Tome de Cambrai Saveurs en Or

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Dénomination

Fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache thermisé

Ingrédients

LAIT, sel, ferments lactiques (LAIT), présure, traitement de la croûte : bière (GLUTEN)

Allergènes

Lait, gluten,

Ce produit est exempt :

- d'Organisme Génétiquement Modifié et / ou provenant d'Organisme Génétiquement Modifié
- d'ingrédient ionisé y compris dans les matières premières et les ingrédients utilisés.

N° agrément sanitaire

FR 59 567 030 CE

Conservation

+6°C maximum

Fabriqué par

La Ferme Sauvage
France, Seranvilliers (59400)

Code douanier

040690890

Durée d'affinage (mois)

Origine du lait

CRITERES MICROBIOLOGIQUES*

Critère	Limite (ufc/g)
Listeria monocytogenes	abs / 25g
Salmonelle	abs / 25g
0	0
0	0

*Analyses réalisées par un Laboratoire certifié COFRAC

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100g
Energie (kJ/ kcal)	1422 / 342
Matières grasses (g)	26,5
Dont acides gras saturés (g)	16,4
Glucides (g)	1,7
Dont sucres (g)	<0,2
Protéines (g)	24,6
Sel (g)	1,6

AUTRES CARACTERISTIQUES

MG total (%)	26,0
MG sur extrait sec (%)	
Matière sèche (%)	
pH	
Couleur de la croûte	
Couleur de la pâte	
Aspect	
Odeur	
Goût	
Texture	

DONNEES LOGISTIQUES

	Pièce	Colis	Palette
Type emballage	croûte naturelle	carton	
Format	1 x 2kg	2 x 2kg	
Gencode			
Poids net (kg)	2 environ	4 environ	
Poids brut (kg)	2 environ	4 environ	
Largeur (mm)	200	410	
Longueur (mm)		210	
Hauteur (mm)	70	80	
Couches / palette			
Colis / couche			
Colis / palette			

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Ce produit contient:

Lait et produits laitiers (dont lactose)	X
Œuf et dérivés de l'œuf	-
Soja et dérivés du Soja	-
Céréales contenant du gluten	X
Poissons et produits à base de poissons	-
Sulfites (E220 -> E227)	-
Fruits à coque dont noix, noisettes et dérivés	-
Graines de sésame et produits à base de sésame	-
Arachide et produits à base d'arachide	-
Crustacés et produits à base de crustacés	-
Céleri et produits à base de céleri	-
Moutarde et produits à base de moutarde	-
Lupin et produits à base de lupin	-
Mollusques et produits à base de mollusque	-
Maïs et dérivés du Maïs	-
Convient aux végétariens	oui