

F7707

Ficha técnica del producto 1/2

Code CIP correspondant : 250174/0002-001

Denominación Marketing Marca PCB Formato

BRIE LA BRIQUE CANTOREL 2 BRIQUE Peso VARIABLE

Denominación legal de venta

Queso a pasta blanda

Composición

LECHE pasteurizada de vaca (origine France; 98,33%); sal(1,6%); Enzima coagulante (0,04%); Cloruro de calcio (0,02%); Fermentos lácticos (0,005%); penicillium (0,002%).

El etiquetado de ingredientes

(alérgenos en mayúsculas)

LECHE pasteurizada de vaca (origine France); sel; Enzima coagulante; Fermentos lácticos.

Edad del producto

8 a 11 días

Lugar de fabricación

FR 15.196.001 CE

LFO La chataigneraie- 15220 Saint-Mamet - FRANCIA

Lugar de afinación

FR 15.196.001 CE

LFO La chataigneraie- 15220 Saint-Mamet - FRANCIA

Lugar de envasado

FR 15.196.001 CE

LFO La chataigneraie- 15220 Saint-Mamet - FRANCIA



Certification : IFS BRC

Certification : IFS BRC

Certification : IFS BRC

Datos de los materiales y seguridad alimentaria

Características microbiológicas

Criterios de seguridad	Objetivo	Tolerancias	Nivel de alerta
<i>Listeria monocytogenes</i>	no detectado / 25g	-	-
<i>Salmonelles spp</i>	N/A	N/A	-
<i>Entérottoxines</i>	N/A	-	-
Criterio de higiene de los procedimientos			
<i>Staphylococcus coagulase+</i>	m = 100	M= 1000	> 1 000 000 ou entérottoxines detectado
<i>Eschericia coli</i>	m = 100	M= 1000	> 100 000 /g

Según reglamento CE N°229/2019 del 7 de febrero de 2019 que modifica el reglamento CE N°2073/2005 y Guía de alertas

Características fisicoquímicas

	Objetivo	Tolerancias
Extracto seco (%)*	48	MINI
Graso/seco (%)*	50	MINI
Sal (g)**	1,5	[1,2 ; 1,8]

(*) según decreto si AOP O IGP sino según promedios analíticos
(**) según medias analíticas/datos bibliográficos/cálculo

Especificidad clientes materia

0

Características organolépticas

	Objetivo
Aspecto de la corteza	ligeramente floral
Aspecto de la pasta	Suave, de color amarillo claro
Textura	0
Gusto	Un poco salado y ligeramente amargo.
Olor	0
Forma	Parallélépipédique

Valores nutricionales

Valores nutricionales medios por 100 g

		Tolerancias*		%valor de referencia sobre 100g**
Valor energético (kJ)	1348	1078	1617	16
Valor energético (kcal)	325	260	390	16
Grasas (g)	27	22	32	39
de los cuales ácidos grasos saturados (g)	19	15	23	95
Hidratos de Carbono (g)	1,5	0	4,0	0,6
de los cuales azúcares (g)	0,5	0	2,5	2,8
Fibras alimentarias (g)	<0,5	-	-	-
Proteínas (g)	19	15	23	38
Sal (g)	1,50	1,20	1,80	25
Sodio (g)	0,60	0,48	0,72	25,00
Calcio (mg)	570	371	827	71

* Según la posición de la UE sobre tolerancias y redondeos en el etiquetado nutricional

Valores nutricionales medios derivados de datos bibliográficos, medias analíticas y cálculos. Según el Reglamento (UE) nº 1169/2011, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

** Según las Aportaciones de referencia mencionadas en el reglamento UE N°1169/2011

Datos de conservación/utilización

Datos de conservación

EXPORTACIÓN	Garantie client (j)	54
-------------	---------------------	----

Información sobre conservación

Para mantener : de +6°C máxima

Información de utilización

-
-
-
-

GEM-RCN* : 4 / 20

Nutriscore : D

*GEM-RCN: Grupo de estudio sobre restauración colectiva y nutrición.

NB : 1 porción = 30 g

Ficha técnica del producto 2/2

Fecha de actualización :
06/05/2022

BRIE LA BRIQUE

Datos de embalaje y logística

Información producto acaba

	Objetivo	Tolerancia
Longitud o diámetro (mm)	300 ± 10	-
Ancho (mm)	110 ± 10	-
Altura (mm)	35 ± 10	-
Peso neto del producto (kg)	1,300	environ 0,13
Peso bruto del producto (kg)	1,315	environ 0,13

Nota sobre el envasado

-

Envase primario

Tipo	RAMALU BRIE PV 1kg3MICROPLaBriqueCantExp	etiquette facing	-	-
Dimensiones (mm)	-	75X55	-	-
Tara (g)	14,0	1,0	-	-

Envasado	UC (producto)	UL (paquete)	Palé
Código EAN / Tipo	3492840560344	93492847707028	bois -
Tara (kg)	-	0,184	20
Peso neto (kg)	1,300	2,600	390
Peso bruto (kg)	1,315	2,814	449
Dimensiones (mm)	300 ± 10x110 ± 10x35 ± 10	388x226x90	1200x800x1500

Empaquetado

UVC / paquetes	2
Palettisation	
UL / capa	10
Capas / paleta	15
UL / paleta	150
UVC / paleta	300
Volumen de palés (m2)	1,44
SSCC	Presente

EAN 7 peso / precio	2156034
Nomenclatura aduanera	-

EAN 128	(01)DUN14(15)ddm/dlcAAMMJJ(3103)poids(10)N°lot
---------	--

Certificados

El producto denominado en este documento :

Fabricado con el leche francés y esta fabricado en FRANCIA

Origen	-	
Tratamiento térmico de la leche	se prepara a partir de leche que ha sido objeto de un tratamiento de pasteurización (leche se calienta a una temperatura de al menos 72 ° C durante quince segundos o cualquier otra combinación equivalente; leche pasteurizada tiene una reacción negativa a la prueba de la fosfatasa)	Según el decreto queso.
Contaminantes químicos	La leche utilizada para elaborar nuestros productos cumple la normativa vigente sobre contaminantes.	Reglamento CE 1259/2011 y Recomendación UE 2011/516.
OGM	Nuestros productos no están etiquetados como OMG: cumplen el umbral del 0,9% de contenido de OMG..	De conformidad con las normativas europeas 1829/2003/CE y 1830/2003/CE.
Ionización	Certificamos, basándonos en las garantías y certificados obtenidos de nuestros proveedores, que ningún ingrediente, aditivo o producto acabado ha sido sometido a un tratamiento de ionización.	De conformidad con el decreto n° 2001-1097 de 16/11/01.
Caducidad tras la apertura	El plazo de conservación tras la apertura del producto notificado en la página 1 de este documento se indica siempre que se cumplan las siguientes condiciones: - Conservar los productos en frigorífico o cámara frigorífica positiva según las condiciones de conservación recomendadas. - Cerrar los productos cubriéndolos con film transparente. - Evitar cualquier riesgo de contaminación cruzada con otros productos alimenticios.	
Comentarios	-	

Alérgenos

Cereales que contienen gluten (a saber, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas), y productos a base de estos cereales	NO	Frutos de cáscara, a saber, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces de Macadamia y nueces de Queensland, y productos a base de estos frutos.	NO
Marisco y productos a base de marisco	NO	Apio y productos a base de apio	NO
Huevos y ovoproductos	NO	Mostaza y productos a base de mostaza	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO	Semillas de sésamo y productos a base de semillas de sésamo	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	Dióxido de azufre y sulfitos añadidos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresados en SO2 total.	NO
Soja y productos a base de soja	NO	Altramuces y productos a base de altramuces	NO
Leche y productos lácteos (incluidas la lactosa y las proteínas de la leche)	SI	Moluscos y productos a base de moluscos	NO

De conformidad con las Directivas 2003/89/CE, de 10 de noviembre de 2003, y 2006/142/CE, de 22 de diciembre de 2006.
De acuerdo con el Reglamento UE N°1169/2011, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

#N/A

1- Esta ficha corresponde a un producto estándar. Cualquier solicitud especial será objeto de un estudio específico.

2- Corresponde al comprador informarse de la normativa vigente en el país (fuera de Francia) en el que desea comercializar el producto, especialmente en materia de autorización, declaración, criterios sanitarios y etiquetado.

3- Es responsabilidad del comprador comprobar la compatibilidad del producto indicado con el uso que desea darle.

4-Dentro de una semana, consideraremos que ha aceptado tácitamente esta Ficha Técnica.