CHIMAY FROMAGES
Route Charlemagne, 3
6464 CHIMAY
(Baileux)

FICHE TECHNIQUE FROMAGE VIEUX CHIMAY 3,5 Kg de 6 mois

I. Dénomination : Fromage Vieux Chimay 3,5 Kg de 6 mois

Référence : 1003581
Type de fromage : Fromage à pâte pressée à pâte dure non cuite
Adresse de fabrication : Chimay Fromages
3, route Charlemagne
BE-6464 BAILEUX
Belgique

N° CE : BE FR103 CE
Numéro vert : 00800-5630.5630

II. Caractéristiques

1. Poids : ± 3,5 Kg
2. Forme : meule
3. Type de pâte : dure, pressée, non cuite
4. Croûte : Naturelle et comestible
5. Ingrédients

Ingrédients	%	Pays d'origine	Rôle
Lait de vache pasteurisé	> 97	Belgique	Matière première
Sel	2,39	France	Additif
Présure	< 0,1	France	Auxiliaire technologique
Lysozyme	< 0,1	Pays-Bas	Auxiliaire technologique
Rocou (E160)	< 0,1	France	Additif - colorant
Ferments lactiques	< 0,1	France	Auxiliaire technologique
Ferments d'affinage	< 0,1	France	Auxiliaire technologique
Natamycine	<0,0001	Danemark	Conservateur

Liste des ingrédients (déclaration selon la Directive européenne 200/13/EG) + A.R. 13/09/1999 + directive européenne 2003/89/CE (transposée dans A.R. du 13/02/2005) + directive européenne 2005/26/CE) :

Lait de vache pasteurisé (Belgique), sel, présure, conservateur : lysozyme (extrait de blanc d'***œufs***) et natamycine, colorant : rocou, ferments lactiques (MG : 33%).

6. Paramètres d'affinage
   - Durée : 6 mois
   - T° : 10°C
   - H.R. : 95 %

Le 10/01/2018

7. OGM : absence

Le producteur garanti que le produit ne contient pas d'ingrédients qui sont soumis à l'étiquetage obligatoire suivant le règlement (EG) n° 1830/2003.

8. Utilisation du produit : Préparation culinaire, sandwichs, tartines ou comme fromage dessert

9. Personnes ne devant pas consommer le produit

Personnes souffrant d'allergie
- aux protéines de lait de vache ou d'une intolérance au lactose
- aux extraits de blanc d'œufs

10. Utilisation non appropriée du produit : Dans des conditions d'utilisation normales, pas d'utilisation non appropriée connue

III. Conditions de conservation minimum

	Unités	Minimum	Optimal	Maximum
DLUO à la livraison	Jours	30	30	42
Température à la livraison	°C	+ 2	+ 4	+ 7
Température de conservation	°C	+ 2	+ 4	+ 7
Humidité relative lors de la conservation	% HR	80	85	90
Durée de conservation après ouverture	Jours	1	15	30
Durée de vie à la fabrication	Jours	210	315	425
DLUO à l'emballage	Jours	-	-	90
Composition de l'atmosphère protectrice	Gaz + proportions	-	-	-

CHIMAY FROMAGES
Route Charlemagne, 3
6464 CHIMAY
(Baileux)

IV. Conditionnement

Nombres UV par carton	1	
Nombres de carton par couche	15	
Nombre de couches par palette	4	
Dimension du produit :		
Diamètre	200	mm
Longueur		mm
Largeur		mm
Hauteur	110	mm
Volume	3,454	dm³
Poids net du fromage	3,5	kg
Poids de l'étiquette sur le fromage	0,58	g
Poids brut	3,501	kg
Dimension du carton :		
Longueur	218	mm
Largeur	218	mm
Hauteur	148	mm
Volume	7,034	dm³
Poids du carton	240	g
Poids de l'étiquette sur le carton	0,973	g
Poids du carton étiqueté avec le fromage	3,742	Kg
Dimension de la palette :		
Longueur	120	cm
Largeur	80	cm
Hauteur (palette comprise)	83	cm
Code EAN article	95412929000401	
Code EAN carton	95412929100408	
Code EAN palette		
Code intrastat	040609089	

Traçabilité du produit : ex : Lot 170830 = 830ème cuves de fabrication en 2017

Lot 17 0830

Année de fabrication Enième cuve de fabrication

Le 10/01/2018

CHIMAY FROMAGES
Route Charlemagne, 3
6464 CHIMAY
(Baileux)

V. Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g de fromage

Valeurs nutritionnelles moyennes	Unités	100 g	50 g	% GDA (50 g)
Valeur énergétique/Energiewaarde/Brenwert	**kcal**	401	201	10
	kJ	1662	831	
Graisses (Lipides)/Vetten/Fette	**g**	33,2	16,6	24
dont saturés/waarvan verzadigde/davon gesättigte	**g**	21	10,5	53
Glucides/Koolhydraten/Kohlenhydrate	**g**	1,6	0,80	0,3
dont sucres/waarvan suikers/davon zucker	**g**	0	0	
Protéines/Eiwitten/Eiweiß	**g**	23,5	12	24
Sel/Zout/Kochsalz	**g**	2,39	1,20	20

Vitamines	AJR selon la directive européenne 90/496 EEG	Apport du fromage/100g	Pourcentage de cet apport
Vitamine A (rétinol)	800 µg	315,9 µg	39,5 %
Vitamine B1 (thiamine)	1,4 mg	-	-
Vitamine B2 (riboflavine)	1,6 mg	0,5 mg	31,25 %
Vitamine B3 (niacine)	18 mg	0,1 mg	0,55 %
Vitamine B5 (acide pantothénique)	6 mg	0,3 mg	5 %
Vitamine B6 (pyridoxine)	2 mg	0,05 mg	2,5 %
Vitamine B12 (cyancobalamine)	1 mg	1,5 µg	0,15 %
Vitamine C (acide L-ascorbique)	60 mg	0	0 %
Vitamine D (calciférol)	5 µg	0,6	12 %
Vitamine E (comme alfa-tocophérol)	10 mg	-	-
Vitamine H (biotine)	0,15 mg	-	-
Vitamine B9 (acide folique)	200 µg	18 µg	9 %

Minéraux			
Calcium	800 mg	751 mg	93,88 %
Phosphore	800 mg	442 mg	55,25 %
Fer	14 mg	0,5 mg	3,57 %
Magnésium	300 mg	35 mg	11,66 %
Zinc	14 mg	5 mg	35,71 %
Iode	150 µg	-	-

- Graisses
  - mono-insaturés : 10,76 g
  - polyinsaturés : 1,4 g
  - trans : 1,5 g
- Cholestérol : 104 mg
- Fibres alimentaires : 0,7 g
- Chlore (Cl) : 1060 mg
- Provitamine A (β-carotène) : 205 µg

VI. Caractéristiques du produit

	Standard	*Minimum*	*Maximum*	*Méthode*
Matière sèche (%)	65	62	67	Infra-rouge
Humidité (%)	35	33	38	Infra-rouge
Lipides en totalité (%)	33,2	28	36	Van Gulik
Lipides dans matière sèche (%)	50+	45	55	Calcul
Sel (%)	2,39	1,60	2,40	Chloruromètre
pH	5,50	5,30	5,65	pH-mètre
HFD (%)	50,7	44,6	59,4	Calcul

VII. Critères microbiologiques

	Normes Européennes (Tolérance)	**Normes Chimay Fromages**	**Méthode d'analyse**
Coliformes à 30°C	< 10^5 / g fromage	< 10^4 / g	Pétrifilm
Escherichia coli	< 1000 / g fromage	< 100 / g	Pétrifilm
Staphylococcus à coagulase positive	< 1000 / g fromage	< 100 / g	Baird Parker
Salmonella	Absence dans 25 g de fromage	Absence dans 25 g de fromage	Rapid Salmonella
Listeria	Absence dans 25 g de fromage	Absence dans 25 g de fromage	AL Agar

CHIMAY FROMAGES
Route Charlemagne, 3
6464 CHIMAY
(Baileux)

VIII Tableau des ALLERGENES

Ingrédients	Présence produit		Utilisation usine		Contamination croisée	
	OUI	NON	OUI	NON	OUI	NON
Protéines de lait	X		X		X	
Lactose (traces)	X		X		X	
Œufs (Lysozyme-extraits de blanc d'œufs)	X		X		X	
Protéines de soja		X		X		X
Huile de soja		X		X		X
Gluten (blé, orge, avoine, épeautre et dérivés)		X	X			X
Moutarde		X		X		X
Poissons		X		X		X
Crustacés		X		X		X
Fruit à coques*		X		X		X
Céleri		X		X		X
Arachides		X		X		X
Sésame		X		X		X
Sulfites >10ppm (E220-227)		X		X		X
Lupin		X		X		X
Mollusques		X		X		X
Porc		X		X		X
Poulet		X		X		X
Bœuf		X		X		X
Fruits de mer		X		X		X
Gélatine		X		X		X
Maïs		X		X		X
Fructose		X		X		X
Levures		X		X		X
Froment		X		X		X
Huile de noisette		X		X		X
Huile d'arachides		X		X		X
Saccharose (= sucres)		X		X		X
Cacao		X		X		X
Glutamate (MSG)		X		X		X
Tartrazine (E102)		X		X		X
Acide benzoïque (E210-E213)		X		X		X
Parabens (E214-E219)		X		X		X
Acide sorbique (E200-E203)		X		X		X
Azorubine (E110-E122-E123-E124-E151)		X		X		X
Cannelle		X		X		X
Vanille		X		X		X
Coriandre		X		X		X
Umbelliferea		X		X		X
Légumes à gousse		X		X		X
Légumes séchés		X		X		X
Label GMO		X		X		X
Dérivé des GMO		X		X		X
Antioxidant (E320-E321) BHA& BHT		X		X		X

* Amandes, noisettes, noix de Cajou, noix de Pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland

Le 10/01/2018

CHIMAY FROMAGES
Route Charlemagne, 3
6464 CHIMAY
(Baileux)

PROFIL PRODUIT : Vieux Chimay – *meule 3,5 kg*

Description à l'âge optimum de consommation : 180 jours (après fab)

TYPE	PARAMETRE	DOIT ETRE	NE DOIT PAS ETRE
Aspect extérieur	Forme	- cloche arrondie, de façon régulière, face dessus et dessous plate	- trop affaissée - faces non parallèles - irrégulière
	Croûte	- ocre brune, léger feutrage blanc	- craquelée - fendue - moisie (bleu) - auréoles brunâtres
	Tranche	- de couleur orange - présence d'éventuelles petites ouvertures - lisse, mate, unie	- marbrée - de couleur orange terne - grosses ouvertures - différence couleur croûte pâle
Odeur		- odeur discrète de cave	- putride- butyrique
Texture		- peu cassante	- très cassante - molle
Goût		- goût franc, fruité, très léger, pointe amertume	- ammoniaqué, amer, piquant, de présure, moisi, rance, oxydé

Description organoleptique

Description visuelle	Croûte naturelle orangée, légèrement fleurie et tamponnée à la main de la mention Vieux Chimay
Corps et texture	Pâte orangée à la texture onctueuse et crémeuse
Odeur et goût	Goût noisette/caramel avec une pointe d'amertume

Le 10/01/2018

CHIMAY FROMAGES
Route Charlemagne, 3
6464 CHIMAY
(Baileux)

IX. Etiquette

CHIMAY **VIEUX CHIMAY 6 mois 3,5 KG**

Ingrédients : LAIT DE VACHE pasteurisé (Belgique), sel, présure, conservateur : lysozyme (extrait de blanc d'ŒUFS) et natamycine, colorant : rocou, ferments lactiques.
MG : 31% / 2°C < T° cons < 7°C

Ingrediënten : Gepasteuriseerde KOEMELK (België), zout, stremsel, conserveermiddel : lysozym (EIWITEXTRACT) en natamycine, kleurstof : annatto, melkzuurbacteriën.
VG : 31%
Zutaten : Pasteurisierte KUHMILCH (Belgien), Salz, Lab, Konservierungsmittel : Lysozym (EIWEISSEXTRAKT) und Natamycin, Farbstoff : Annato, Milchsäurebakterien
Fett : 31 %

Lot :	A cons de pref avant le : Tenminste Houdbaar tot :	Poids net : Netto Gewicht :	**PIECES / STUKS / STUCKS**
170086	**17.08.17**	**3,158Kg**	**1 ***

BE
FR103
CE

(01) 95412929100401 (3103) 003158 (15) 170817 (10) 170086

CHIMAY FROMAGES Route Charlemagne 3 – BE 6464 Baileux

Le 10/01/2018