	FICHE TECHNIQUE **Brie 50% Portions** (50 PS)	Mise à jour : 08/10/18

DESCRIPTION

Fromage à pâte molle à croûte fleurie, fabriqué avec du lait de vache pasteurisé.

Températures de stockage : Entre +2°C et +8°C

Site de production : Laiterie du Val d'Ancenis
ZI de l'Hermitage – BP 80169 - 44 155 ANCENIS Cedex - FRANCE

Estampille sanitaire : FR 44.003.001 CE

INGREDIENTS

Lait pasteurisé, sel, **ferments**.
Lait : origine UE.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Caractéristiques	Spécification
Gras sur sec	50 %
Extrait sec	46 % mini
Humidité	54 % maxi
Sel	1,6 % ± 0,4 %

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Caractéristiques	Spécification
Texture	Pâte solubilisée, à tendance lactique
Saveur	Goût franc
Aspect	Bord légèrement convexe à droit - fleur blanche uniforme. Tranche non fleurie à l'emballage

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Caractéristiques	Spécification	Rejet
E. coli	< 100 / g	< 1000 / g
Staphylococcus coagulase +	< 100 / g	< 1000 / g
Salmonella	Absence / 25 g	Présence
Listeria monocytogenes	Absence / 25 g	Présence

VALEURS NUTRITIONELLES

Caractéristiques	Spécification pour 100g
Energie	1282 kJ // 309 Kcal
Matières grasses	25 g
Dont Acides gras saturés	17,6 g
Glucides	2 g
Dont Sucres	2 g
Protéines	19 g
Sel	1,6 g