



FICHE TECHNIQUE FROMAGE CHIMAY 2 Kg A LA ROUGE

| | |
|--------------------------------------|--|
| <u>I. Dénomination</u> | : Fromage Chimay 2 Kg à la rouge |
| <u>Référence</u> | : 1002580 |
| <u>Type de fromage</u> | : Fromage à pâte pressée à pâte demi-dure |
| <u>Adresse de fabrication</u> | Chimay Fromages 3, route Charlemagne BE-6464 BAILEUX Belgique |
| <u>N° CE</u> | BE FR103 CE |
| <u>Numéro vert</u> | : 00800-5630.5630 |

II. Caractéristiques

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

| Ingrédients | % | Pays d'origine | Rôle |
|--------------------------------------|---------|----------------|--------------------------|
| Lait de vache pasteurisé standardisé | > 97 | Belgique | Matière première |
| Sel | 1,79 | France | Additif |
| Présure | < 0,4 | France | Auxiliaire technologique |
| Lysozyme | < 0,4 | Pays-Bas | Auxiliaire technologique |
| Dérivé de Houblon | < 0,2 | Allemagne | Additif |
| Rocou (E 160) | < 0,1 | France | Additif - colorant |
| Ferments lactiques | < 0,1 | France | Auxiliaire technologique |
| Bière à la rouge en affinage | < 0,01 | Belgique | Additif |
| 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, dérivé de houblon, colorant : rocou, bière (< 0,01 %) (malt d'*orge* et amidon de *blé*), ferments lactiques. MG : 28%

6. Paramètres d'affinage
 - Durée : 21 jours
 - T° : 12,5°C
 - H.R. : 99 %



CHIMAY FROMAGES

Route Charlemagne, 3

6464 CHIMAY

(Baileux)

COMDX570W60-2

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*
- au malt d'*orge* et amidon de *blé*

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

III. Conditions de conservation minimum

| Date Limite de Consommation (DLC) | Unités | Minimum | Optimal | Maximum |
|---|-------------------|----------------|----------------|----------------|
| DLUO à la livraison | Jours | 30 | 30 | 60 |
| 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 | 21 | 35 | 85 |
| DLUO à l'emballage | Jours | - | - | 60 |
| Composition de l'atmosphère protectrice | Gaz + proportions | - | - | - |



IV. Conditionnement

| | |
|--|------------------------|
| Nombres UV par carton | 1 |
| Nombres de carton par couche | 15 |
| Nombre de couches par palette | 10 |
| <i>Dimension du produit :</i> | |
| Diamètre | 200 mm |
| Longueur | mm |
| Largeur | mm |
| Hauteur | 56 mm |
| Volume | 1,7584 dm ³ |
| Poids net du fromage | 2,200 Kg |
| Poids de l'emballage | 11,502 g |
| Poids de l'étiquette sur le fromage | 2,870 g |
| Poids de l'étiquette de l'emballage | 0,973 g |
| Poids brut | 2,215 Kg |
| <i>Dimension du carton :</i> | |
| Longueur | 212 mm |
| Largeur | 210 mm |
| Hauteur | 68 mm |
| Volume | 3,027 dm ³ |
| Poids du carton | 75,22 g |
| Poids de l'étiquette sur le carton | 0,973 g |
| Poids du carton étiqueté avec le fromage emballé | 2,291 Kg |
| <i>Dimension de la palette :</i> | |
| Longueur | 120 cm |
| Largeur | 80 cm |
| Hauteur (palette comprise) | 87 cm |
| Code EAN article | 95412929000173 |
| Code EAN carton | 95412929100170 |
| Code EAN palette | |
| Code intrastat | 04069087 |

Traçabilité du produit : ex : Lot 190130 = 130^{ème} cuves de fabrication en 2019

Lot 19 0130
 └──┬──┘ └──┬──┘
Année de fabrication Nème cuve de fabrication



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 | 340 | 170 | 9 |
| | kJ | 1408 | 704 | |
| Graisses (Lipides)/Vetten/Fette | g | 28 | 14 | 20 |
| dont saturés/waarvan verzadigde/davon gesättigte | g | 20 | 10 | 50 |
| Glucides/Koolhydraten/Kohlenhydrate | g | 1,7 | 0,9 | 0,3 |
| dont sucres/waarvan suikers/davon zucker | g | 0 | 0 | |
| Protéines/Eiwitten/Eiweiß | g | 20 | 10 | 20 |
| Sel/Zout/Kochsalz | g | 1,8 | 0,9 | 15 |

| Vitamines | AJR selon la directive européenne 90/496 EEG | Apport du fromage/100g | Pourcentage de cet apport |
|------------------------------------|--|------------------------|---------------------------|
| Vitamine A (rétinol) | 800 µg | 133,2 µg | 16,7 % |
| Vitamine B1 (thiamine) | 1,4 mg | - | - |
| Vitamine B2 (riboflavine) | 1,6 mg | 0,24 mg | 15 % |
| Vitamine B3 (niacine) | 18 mg | 0,06 mg | 0,33 % |
| Vitamine B5 (acide pantothénique) | 6 mg | 0,21 mg | 3,5 % |
| Vitamine B6 (pyridoxine) | 2 mg | 0,05 mg | 2,5 % |
| Vitamine B12 (cyanocobalamine) | 1 mg | 1,5 µg | 0,15 % |
| Vitamine C (acide L-ascorbique) | 60 mg | 0 µg | 0 % |
| Vitamine D (calciférol) | 5 µg | 1,15 µg | 23 % |
| 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 | 614 mg | 93,88 % |
| Phosphore | 800 mg | 442 mg | 55,25 % |
| Fer | 14 mg | 0,4 mg | 2,86 % |
| Magnésium | 300 mg | 35 mg | 11,66 % |
| Zinc | 14 mg | 5 mg | 35,71 % |
| Iode | 150 µg | - | - |

- Graisses
 - ♦ mono-insaturés : 7,3 g
 - ♦ polyinsaturés : 0,95 g
 - ♦ trans : 0,6 g

- Cholestérol : 84 mg

- Fibres alimentaires : 0,4 g

- Chlore (Cl) : 1104 mg

- Provitamine A (β-carotène) : 125 µg

VI. Caractéristiques du produit

| | <i>Standard</i> | <i>Minimum</i> | <i>Maximum</i> | <i>Méthode</i> |
|--------------------------------|-----------------|----------------|----------------|----------------|
| Humidité (%) | 47 | 46 | 48 | Infra-rouge |
| Lipides en totalité (%) | 28 | 24 | 30 | Van Gulik |
| Lipides dans matière sèche (%) | 50+ | 50 | 60 | Calcul |
| Sel (%) | 1,79 | 1,60 | 1,90 | Chloruromètre |
| pH | 5,60 | 5,30 | 5,70 | pH-mètre |



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)

COMDX570W60-7

VIII. Tableau des ALLERGENES

| Ingrédients | Présence produit | | Utilisation usine | | Contamination croisée | |
|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | OUI | NON | OUI | NON | OUI | NON |
| Céréales contenant du gluten (blé , seigle, orge , avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales | X | <input type="checkbox"/> | X | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | X |
| Crustacés et produits à base de crustacés | <input type="checkbox"/> | X | <input type="checkbox"/> | X | <input type="checkbox"/> | X |
| Œufs et produits à base d'œufs | X | <input type="checkbox"/> | X | <input type="checkbox"/> | X | <input type="checkbox"/> |
| Poissons et produits à base de poissons | <input type="checkbox"/> | X | <input type="checkbox"/> | X | <input type="checkbox"/> | X |
| Soja et produits à base de soja | <input type="checkbox"/> | X | <input type="checkbox"/> | X | <input type="checkbox"/> | X |
| Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) | X | <input type="checkbox"/> | X | <input type="checkbox"/> | X | <input type="checkbox"/> |
| Fruits à coques (Amandes, noisettes, noix, noix de : Cajou, Pécan, du Brésil, Macadamia, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits | <input type="checkbox"/> | X | <input type="checkbox"/> | X | <input type="checkbox"/> | X |
| Céleri et produits à base de céleri | <input type="checkbox"/> | X | <input type="checkbox"/> | X | <input type="checkbox"/> | X |
| Moutarde et produits à base de moutarde | <input type="checkbox"/> | X | <input type="checkbox"/> | X | <input type="checkbox"/> | X |
| Graine de sésame et produits à base de graines de sésame | <input type="checkbox"/> | X | <input type="checkbox"/> | X | <input type="checkbox"/> | X |
| Anhydride sulfureux et sulfites en concentration > 10 ppm | <input type="checkbox"/> | X | <input type="checkbox"/> | X | <input type="checkbox"/> | X |
| Lupin et produits à base de lupin | <input type="checkbox"/> | X | <input type="checkbox"/> | X | <input type="checkbox"/> | X |
| Mollusques et produits à base de mollusques | <input type="checkbox"/> | X | <input type="checkbox"/> | X | <input type="checkbox"/> | X |
| Arachides et produits à base d'arachides | <input type="checkbox"/> | X | <input type="checkbox"/> | X | <input type="checkbox"/> | X |

Le 25/02/2019



FAMILLE PRODUIT : Bière – pain 12 kg – pain 13 kg - pain 3,25 kg - rond 2 kg - rond 320 g

Description à l'âge optimum de consommation : 40 jours (après fab)

| TYPE | PARAMETRE | DOIT ETRE | NE DOIT PAS ETRE |
|-------------------------|-----------|--|---|
| Aspect extérieur | Forme | - régulière - légèrement détalonnée | - concave ou convexe, irrégulière - fortement détalonnée |
| | Croûte | - couleur ocre - régulière et sèche - morgée naturellement - possibilité léger feutrage blanc | - couleur brune, ocre clair - poisseuse et craquelée |
| | Tranche | - nette, brillante, uniforme - quelques ouvertures peuvent être présentes (petites ouvertures) - peut être légèrement collante sur le format 2 kg meule - couleur légèrement orangée | - terne, marbrée - présence de grosses ouvertures - pâte très collante, surtout sur pain et rectangle - mille trous |
| Odeur | | - odeur discrète de cave | - odeur forte |
| Texture | | - onctueuse, souple | - cassante, crayeuse, caoutchouteuse, ferme - couleur brune |
| Goût | | - goût franc et lacté avec une très légère amertume de bière | - trop fort, acide, piquant, amer, rance, oxydé, ammoniaqué |

Description organoleptique

| | |
|---------------------------|--|
| <i>Description visuel</i> | Croûte ocre et naturelle |
| <i>Corps et texture</i> | Pâte ambrée à la texture onctueuse et crémeuse |
| <i>Odeur et goût</i> | Goût typique de houblon et de pêche abricot avec une pointe d'amertume |



CHIMAY FROMAGES
Route Charlemagne, 3
6464 CHIMAY
(Baileux)

COMDX570W60-9

IX. Etiquette

CHIMAY

A LA ROUGE ROND 2 Kg

Ingédients : LAIT de vache pasteurisé (Belgique), sel, présure, conservateur : lysozyme (extrait de blanc d'ŒUFS) et natamycine, dérivé du houblon, colorant : rocou, bière (<0,01%) (malt d'ORGE et amidon de BLE), ferments lactiques.
MG : 28% / 2°C<T° cons < 7°C

Ingrediënten : Gepasteuriseerde KOEMELK (België), zout, stremsel, conserveermiddel : lysozym (EIWITEXTRACT) en natamycine, hop derivaten, kleurtof : annatto, bier (<0,01 %) (GERSTEMOUT en TARWEZETMEEL), melkzuurbacteriën.
VG : 28%

Zutaten : Pasteurisierte KUHMITLCH (Belgien), Salz, Lab, Konservierungsmittel : Lysozym (EIWEISSEXTRAKT) und Natamycin, Farbstoff : Annatto, Hopfen Derivate, Bier (<0,01 %) (GERSTENMALZ und WEIZENSTÄRKE), Milchsäurebakterien.
Fett : 28 %

| | | | |
|------------------------|--|--|--|
| Lot : 170018 | A cons de pref avant le : Tenminste Houdbaar tot : 05.04.17 | Poids net : Netto Gewicht : 2,210Kg | PIECES / STUKS / STUCKS 1 |
|------------------------|--|--|--|



(01) 95412929100173 (3103) 002210 (15) 170405(10) 170018

CHIMAY FROMAGES Route Charlemagne 3 – BE 6464 Baileux

BE
FR103
CE