

	FICHE TECHNIQUE TECHNICAL SPECS.		FT-QUAL-DUP1-1
	Camembert De Normandie au lait cru AOP		Date de création : 20/10/15
			Mise à jour :
			Page 1/3

Caractéristiques générales / general specs:

Fromage de forme cylindrique à pâte molle et à croûte fleurie au lait de vache. Le camembert de Normandie est moulé à la louche à la main. Ce fromage bénéficie au niveau européen de l'AOP. *The camembert de Normandie have protected designation of origins.*

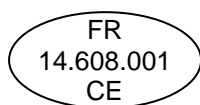


Ingrédients / ingredients:

Ingrédients	Origine / Origin	Quantité à la mise en oeuvre
Lait de vache cru / raw cow's milk	France (Normandie)	98%
Sel / salt	France	1.8%
Ferments lactiques et ferments d'affinages / starters and ripening culture	France - Danemark - USA	Env. 0.15%
Présure animale / animal rennet	France	Env. 0.05%

Information fabricant / manufacturer information:

Agrément CE / Export sanitary ID :



Adresse / adress : Fromagerie du Plessis
 – 14340 Saint Loup De Fribois

Conditions de conservation / storage temperature:

Le Camembert de Normandie se conserve entre +4°C et +8°C /
 Keep refrigerated +40°F and +46°F

Définition de la DLUO / shelf life definition:

Jour/mois/année: jj/mm/aa Day/month/year: dd/mm/yy

Définition d'un lot de produit fini / Lot Number:

Définition : N° lot = Journée de fabrication : JJ/MM/AA + DS + Tank de fabrication x

Le numéro de lot est imprimé au jet d'encre sur le coté de la boîte (unité de consommation) ou sur une étiquette sur le fond de la boîte.

Lot Number = DD/MM/YY + DS + X (x is a tank number)

Poids net / net weight:

250g / 8.75Oz

Durée de Vie du produit / shelf life :

65 Jours / 65 Days

Réglementation applicable / regulatory issue:

- Décret n°2008-984 du 18 septembre 2008 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Camembert de Normandie »
- Règlement CE 178/2002
- Règlement CE 1441/2007 modifiant le règlement 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

Caractéristiques physico-chimiques / Biological specs:

	Objectif	Tolérance
Extrait sec / dry matters	46%	+ / - 4
Gras/sec / fat in dry	45%	> 45%
mat.gr / poids total / total fat	20%	> 20%
pH à J+7	4.9	+ / - 0,5
Teneur en sel / salt	1,80%	+ / - 0,6
Activité phosphatasique	Positive	Pas de tolérance

	FICHE TECHNIQUE TECHNICAL SPECS.		FT-QUAL-DUP1-1
	Camembert De Normandie au lait cru AOP		Date de création : 20/10/15
			Mise à jour :
			Page 2/3

Caractéristiques microbiologiques / *microbiological specs:*

Germe / <i>germ</i>	Méthode / <i>analysis method</i>	Cible / <i>target</i>	Tolérance / <i>tolerance threshold</i>
Staphylococcus aureus*	NF V 08-057-2	< 10 000	m=10 000 et M= 100 000 n=5 c=2 Recherche des entérotoxines staphylococciques si >10 ⁵
Listeria monocytogenes*	AES 10/3 09/00	Absence/25g	/
Escherichia Coli**	Rapide E.coli NFV08-053	< 1 000 000	Recherche E coli STEC
Escherichia Coli Pathogène ***	PCR	Absence/25g	/
Salmonella*	NF V 03-100	Absence/25g	/

* : critère réglementaire (règlement 2073CE/2005)

** : guide de gestion des alertes 2009

*** : critère libératoire en interne

Caractéristiques organoleptiques / *organoleptic specs:*

Goût / <i>Taste</i>	Saveur légèrement salée, d'abord lactée et douce puis plus franche et fruitée avec davantage d'affinage.
Odeur / <i>Flavour</i>	Cave humide, champignon, sous bois
Texture / <i>Texture</i>	Souple, fondante avec un cœur blanc en cours d'affinage
Couleur de la croûte / <i>the rind color</i>	Blanche à jaunâtre, voire grisâtre
Couleur de la pâte / <i>the interior paste color</i>	Blanche à jaunâtre
Aspect de la croûte / <i>the rind outlook</i>	Croûte dite « fleurie », de couleur blanche, à moisissures superficielles constituant un feutrage blanc pouvant laisser apparaître des tâches rouges
Aspect de la coupe / <i>the interior paste outlook</i>	Pâte de couleur ivoire à jaune clair, lisse et souple

Valeurs nutritionnelles / *Nutrition facts:*

<u>Valeurs nutritionnelles pour 100gr / <i>average nutrition facts per 100gr</i></u>			
Energie / <i>Energy</i>	270 kcal 1120 kJ	Dont Sucres / <i>Sugars</i>	< 0,5g
Matières grasses / <i>Total fat</i>	20g	Protéines / <i>Proteins</i>	22g
Dont Acides gras saturés / <i>Saturated Fat</i>	13g	Sel / <i>salts</i>	1,8g
Glucides / <i>Total Carbohydrate</i>	< 0,5g		

	FICHE TECHNIQUE TECHNICAL SPECS.		FT-QUAL-DUP1-1
	Camembert De Normandie au lait cru AOP		Date de création : 20/10/15
			Mise à jour :
			Page 3/3

OGM et ionisation / GMO and ionisation

Le Camembert De Normandie n'est pas composé d'organismes génétiquement modifiés, n'en contient pas ou n'en est pas issu. Le Camembert De Normandie est exempt de tout traitement d'ionisation. Enfin le Camembert De Normandie est garanti sans antibiotiques. *Our products are free from GMO, from any ionisation treatment and free from antibiotics.*

Allergènes / Allergens:

Le Camembert De Normandie contient du lait, produits laitiers et dérivés (y compris le lactose, protéines de lait et ferments lactiques). Il est exempt des 13 autres allergènes. *Our products contain allergens milk and derivated.*

Conditions d'utilisation / Terms of use

Se consomme en l'état, croûte comprise et reste compatible avec quelconque usage en cuisson. La congélation n'est pas un mode normal de conservation car elle altère l'aspect et la texture du produit. Néanmoins elle est possible. *It's consumed as is, rind included. Cooking is compatible. The freezing isn't normal mode of preservation because she distorts outlook and texture of product. Nevertheless it's possible*

Palettisation / Pallets

UVC / colis / <i>packaging</i>	6	12
Poids net du produit / <i>Net weight product</i>	250g	250g
Dimensions du papier / <i>Paper size</i>	230 x 230mm	230 x 230mm
Poids net du papier / <i>Net weight paper</i>	3g	3g
Dimensions de la boîte / <i>Box size</i>	110 x 110 x 45mm	110 x 110 x 45mm
Poids net de la boîte / <i>Net weight box</i>	20g	20g
Poids brut du produit / <i>Gross weight product</i>	273g	273g
Dimensions du colis / <i>Pack size</i>	355 x 240 x 55mm	355 x 240 x 55mm
Poids net du colis / <i>Net weight pack</i>	100g	120g
Poids brut du colis / <i>gross weight pack</i>	1,738kg	3,39kg
Dimensions de la palette / <i>pallet size</i>	1200 x 800 x 160mm	1200 x 800 x 160mm
Poids net de la palette / <i>Net weight pallet</i>	25 kg	25 kg
Colis/Couche / <i>packs/layer</i>	10	10
Couche/Palette / <i>layer/pallet</i>	18	10
Colis/Palette / <i>packs/pallet</i>	180	100
Poids brut palette / <i>gross weight pallet</i>	337kg	364kg