



FROMAGERIE BERTHAUT



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

EPOISSES AOP BERTHAUT



INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

N° d'agrément fournisseur	FR 21 247 001 CE
Dénomination du produit	Epoisses Boîte 250 g Berthaut AOP
Catégorie produit	Fromage à pâte molle et à croûte lavée
Code EAN 13	3307950010026
Code interne	29431501

INGREDIENTS / ADDITIFS

Lait entier pasteurisé de vache	97.76 %
Sel	2.20 %
Présure	0.01 %
Ferments lactiques et d'affinage	0.01 %
Marc de Bourgogne	0.01 %

AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES

Chlorure de calcium E 509	0.01 %
---------------------------	--------



FROMAGERIE BERTHAUT



CARACTERISTIQUES PHYSICO CHIMIQUES

Valeurs moyennes annuelles		Méthodes
Poids net	250 g	/
Dimensions : Hauteur	40 mm	/
Diamètre	100 mm	/
Humidité	55.6 %	AOAC 985.14
Matière Grasse Totale du produit	24 %	AOAC PV M1 : 2004

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES

Pour 100 g :	Valeurs	Méthodes
Valeur énergétique	291 kcal / 1204 kJ	CALCUL
Matière grasse	24 g	AOAC PV M1 : 2004
dont Acides gras saturés	17 g	ISO 5508-5509
dont Acides gras insaturés	7.3 g	ISO 5508-5509
Glucides	0 g	CALCUL
dont Sucres	0 g	Flux continu
Protéines	18 g	A.08/09/77
Sel	1.8 g	Méthode interne labo ALPA

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Déterminations	Spécifications -Tolérances		Réf. Méthodes
	Europe	USA	
Escherichia coli	quand $n^*=1 < 100/g$ quand $n = 5$ acceptable si : $100 < 1$ ou 2 unités < 1000 et < 100 pour les autres	quand $n=1 < 10/g$ quand $n = 5$ acceptable si : $10 < 1$ ou 2 unités < 100 et < 10 pour les autres	NF ISO 16649-2
Staphylococcus aureus (doré)	quand $n^*=1 < 100/g$ quand $n = 5$ acceptable si : $100 < 1$ ou 2 unités < 1000 et < 100 pour les autres <i>Si valeur $> 10^5$ recherche des entérotoxines staphylococciques (absence dans 25g)</i>	$< 100/g$	NF ISO 6888-2
Listeria monocytogenes et Salmonella	Abs/25 g	Abs/25 g	AES 10/3-09/00 BRD 07/11-12/05

* n = nombre d'unité analysée

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Déterminations à l'expédition	Spécifications
Aspect	Cylindrique régulier, faces planes et parallèles, talon droit à bombé Couleur beige orangée, croûte lisse ou légèrement ridée et brillante.
Pâte	Couleur beige claire pour la partie protéolysée et blanche pour le cœur Pâte souple, crémeuse, fondante, avec un cœur légèrement friable
Goût	Saveurs équilibrées Goût franc, typé, lactique et équilibré



FROMAGERIE BERTHAUT



ALLERGENES

Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif, d'un support d'additif ou d'arôme, d'un auxiliaire technologique, d'un solvant de :

Allergènes mentionnés dans le règlement (UE) N° 1169/2011/CE du parlement européen et du conseil du 25 octobre 2011	Présence ou Absence	En cas de présence, composant concerné :
Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées), et produits à base de ces céréales	Absence	
Crustacés et produits à base de crustacés	Absence	
Œufs et produits à base d'œufs	Absence	
Poissons et produits à base de poissons	Absence	
Arachides et produits à base d'arachides	Absence	
Soja et produits à base de soja	Absence	
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Présence	Lait
Fruits à coque, à savoir amandes (<i>Amugdalus communis L.</i>), noisettes (<i>Corylus avellana</i>), noix (<i>Juglans regia</i>), noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), noix de pécan [<i>Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch</i>], noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistache (<i>Pistacia vera</i>), noix de Macadamia et noix du Queensland (<i>Macadamia terrefolia</i>), et produits à base de ces fruits	Absence	
Céleri et produits à base de céleri	Absence	
Moutarde et produits à base de moutarde	Absence	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Absence	
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO ₂	Absence	
Lupin et produits à base de lupin	Absence	
Mollusque et produits à base de mollusques	Absence	

OGM

La présence d'OGM n'a pas lieu de figurer dans l'étiquetage de notre produit, au sens du règlement (CE) N° 1830/2003 du 22 septembre 2003.



FROMAGERIE BERTHAUT

**CONDITIONNEMENT / EMBALLAGE****COMPOSITION**

Emballage primaire pour une unité de vente	Micropap	0.68 g
	Boîte en bois et carton avec couvercle	23.8 g
	Etiquette produit	0.34 g
	Film micro-perforé	0.76 g
	Etiquette INCO	1g
Emballage secondaire pour 6 unités de vente	Carton neutre + Etiquette de traçabilité (n° lot + DLUO)	65 g

ELEMENTS DE PALETTISATION**CARTON**

Code EAN 128 = DUN 14	13307950010023
Nombre d'UVC par carton (PCB)	6
Dimensions extérieures du carton (mm)	L : 351 / l : 227 / h : 48
Poids brut du carton (kg)	1.725

PALETTES

GTIN Palette	23307950010020
Type	Européenne
Nombre de carton/couche	10
Nombre de couche/palette	20
Nombre de carton/palette	200
Nombre d'UVC/palette	1200
Dimension palette (mm)	L : 1200 / l : 800 / h : 140
Poids total maximum (palette + UVC) (kg)	370
Protection palette	Filet macroperforé machine
Hauteur maximum UVC + palette (mm)	1110

CONDITIONS DE CONSERVATION

Température de conservation	5°C +/-3°C
Température de transport	5°C +/-3°C
DVT (Durée de Vie Totale)	86 jours
DVC (Durée de Vie Commerciale)	28 jours minimum



FROMAGERIE BERTHAUT



ETIQUETTES

**Epoisses**

Appellation d'Origine Protégée

Fromagerie Berthaut 21460 EPOISSES – France

Ingrédients : Lait de vache pasteurisé, sel, présure, ferments, Marc de Bourgogne / **Zutaten** : pasteurisierte Kuhmilch, Salz, Lab, Käseerikulturen, Marc de Bourgogne auf der Rinde - Mindestens 50% Fett i. Tr / **Ingrediënten** : gepasteuriseerde koemelk, zout, stremsel, melkzuurfermenten, Marc de Bourgogne / **Ingredients** : pasteurized cows milk, salt, rennet, ferments, Marc de Bourgogne

Valeur nutritionnelles moyennes pour/ Nährwerte für/ Gemiddelde nutritionele waarden / Typical Values per	100 g
Energie / Brennwert / Energie / Energy	1204 kJ 291 kcal
Matière grasse / Fett / Vetten / Fat dont acides gras saturés / davon gesättigte Fettsäuren/ waarvan verzadigd / of which saturates	24 g 17 g
Glucides / Kohlenhydrate / koolhydraten / carbohydrate dont Sucres / davon Zucker / waarvan suikers / of which sugars	0 g 0 g
Protéines / Eiweiß / Eiwitten / Protein	18 g
Sel / Salz / Zout / Salt	1,8 g



250 g

8°C
2°C

A consommer de préférence avant le / houdbaar tot /
minstens houdbaar bis / use by

