

**Code Thomas Export : 8961**

Appellation / **Product :**

**Brie Maubert 60%**  
**1kg x 2**

Société / **Company :**

**ERMITAGE FROM.**



**INFORMATIONS POUR LE DÉTAILLANT – INFORMATIONS FOR THE RETAILER :**

Historique et origine du fromage – **Historic and Cheese roots** (10 lignes environ):

**CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION:**

Region & Pays  
**Region & Country:**

Départ : Vosges (88)  
Région : Lorraine

Date Limite de Consommation  
**Product life:**

32 jours à réception

Lait & traitement  
**Milk & type of warming:**

Lait de vache  
pasteurisé

Famille de fromage / **Type :**

Soft rippened cheese  
with white rind

Temps d'affinage  
**Maturation :**

/

Poids du produit (Kg):  
**Weight :** (Kg)

1 kg net

**INFOS DU SITE DE FABRICATION – INFORMATIONS ON THE PRODUCTION SITE :**

Société de fabrication  
**Name of manufacturer.:**

Fromagerie de l'ermitage

Code  
fournisseur  
**/Supplier  
number :**

Adresse de fabrication  
**Address of manufacturer:**

BP1  
88140 Bulgnéville

N° C.E.E. du Fabricant  
**EEC Healthmark manuf. :**

F 88 079 01 CE

**HACCP Plan :**

oui

N° C.E.E. de l'affineur  
**EEC Healthmark ripperer :**

**Certification :**

ISO 9001, BRC IFS en  
cours

**CARACTÉRISTIQUES EMBALLAGE - PACKAGING DETAILS :**

Unité de vente  
**Unit of sales :**

Weight/piece

Nbre de Colis/ palette/  
**Number of outer carton per  
pallet:**

150  
H= 1.65 m  
350 kg brut env.

Colisage /  
**number of Units per outer  
carton :**

2

Nbre de couche/palette /  
**Number of layers per pallet :**

25

Diamètre du produit (cm)  
**Volume of each unit :**

21,0  
h=4 cm

Tracabilité - **Tracability :**

DLUO + N° lot  
Code de  
fabrication/emballage  
indiqué par la DLUO et  
perforé sur le pliage

Dimension du colis  
**Dimension** : (cm)

45.5 X 23 X 60

 Unité Consommateur (EAN 13)  
**Consumer Unit** :

325 055 252 12 88

 Poids brut du colis  
**Weight** : (Kg)

 2.2 kg net  
 2.2Kg environ

 Unité d'expédition (EAN 14)  
**Expedition unit** :

 Matériau de suremballage/  
**Type of product packaging**

Cello

 Nomenclature statistique  
 douanière **Statistical Custom**  
**Nomenclature** :

04069084

 Matériau de conditionnement  
**Type of case packaging** :

Carton

 Code Restitution  
**Subsidy Code** :

**CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES - ORGANOLEPTICS CHARACTERISTICS :**

 Forme - **Appearance**:  
 Couleur - **Colour** :  
 Texture :

Rond
Croûte blanche
Souple

 Goût - **Flavour** :  
 Odeur - **Aroma** :

Lactic creamy
Without amoniac odor

**CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES - PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS :**

 Humidité - **Humidity**:

44 à 50%
----------

 Gras/sec - **Fat in dry matter** :

60 à 64%
----------

 Matière Grasse - **Fat Matter** :

33%
-----

PH :

/
---

 Matière sèche - **Dry Matter**:

50 à 56%
----------

 Eau dans le non gras - **Water in non dry** ;

68 - 72%
----------

Phosphatase :

--

**VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G - FOOD VALUES FOR 100G :**

 Protéines / **Protein**:

18
----

Sodium :

/
---

 Glucides - **Glucid** :

0.2 g = <1
------------

Calcium :

350mg
-------

 Lipides - **Lipid** :

33
----

Cholestérol :

/
---

 Sel total / **Total Salt**:

1,5 +/-0,5
------------

Fibres :

/
---

Carbohydrates :

/
---

Potassium :

/
---

Magnésium :

/
---

Fer - Iron :

--

 Valeur énergétique moyenne - **Energy** : Kilos Joules/ Kilos-calories :

369 Kcal - 1527 Kj
--------------------

**NATURE DES INGRÉDIENTS - INGREDIENTS :**

Produit*	%	Fournisseur/ Pays de Provenance Supplier/ Countries provenance
Lait	98	Collecte ermitage
Ferment lactique	1	CHR Hansen -Rhodia (France)
Ferments d'affinage	<0.1%	CHR Hansen -Rhodia (France)
Présure microbienne	<1	Rhodia
sel	1,8 (dans le produit finis)	Salins de L'est

 \*Indiquer les additifs et colorants avec N° C.E.E.- **Indicate additives and colorings**
**ANALYSE MICROBIOLOGIQUE - MICROBIOLOGICAL ANALYSIS :**

Caractéristiques	Objectif Target	Rejet Reject	Fréquence d'analyse Frequency	Méthode Method
------------------	--------------------	-----------------	-------------------------------------	-------------------

Coliformes :	/	/		
E.Coli :	m=100	M=1000, n=5, c=2		
Staph. Aureus :	m=100	M=1000, n=5, c=2		
Bacillus Aureus :	n			
Salmonella :	Abs ds 25g			
Listeria :	Abs ds 25g			

Vérification d'analyses obtenue par – **Analysis checked by:**  
 Autocontrôles – **Self Chek** : préciser détails  
 Laboratoires extérieurs – **External Laboratories** : préciser détails

**DLUO ET CONDITIONS DE STOCKAGE – SHELF LIFE AND STORAGE CONDITIONS :**

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) – <b>Shelf Life</b> :	/	DLUO Min. chez Thomas Export <b>Minimum Product Life on delivery</b> :	32 jours garantie à réception
Conditions de stockage <b>Storage Conditions</b> :	+8°C maximum	Durée de vie après ouverture – <b>Life once opened</b> :	/

**INFORMATIONS SUR LA FABRICATION / PROCESS**

Processus de fabrication simplifié – <b>Cheesemaking process</b>
Réception du lait – Prématuration – Pasteurisation – Ensemencement en ferments lactiques – Emprésurage - découpage du caillé – Moulage –Egouttage – Salage – Affinage en cave – Conditionnement.
Particularité (ex : moulage, label rouge, label régional, concours agricole, médailles) <b>Particularity (moulding, red Label, Regional Label, Agricultural Competition, Medals...)</b>

**AUTRES INFORMATIONS – OTHERS INFORMATIONS :**

Ce produit convient aux / This product is suitable for

	OUI / YES	NON/NO
végétariens/ <b>vegetarians</b>	X	
végétaliens/ <b>vegans</b>		X
intolérant au lactose / <b>Intolerance of Lactose</b>		X
Souffrant d'allergie au sésame – <b>Sesame allergy suffered</b>	X	

Ce produit est libre de – **This product is free from**

	OUI / YES	NON/NO
Blé, seigle, orge, avoine, et dérivés/ <b>Wheat, rye, barley, oats &amp; derivatives</b>	X	
Maïs et dérivés du Maïs – <b>Corn &amp; Corn derivatives</b>	X	
Soja et dérivés du Soja - <b>Soya &amp; Soya derivatives</b>	X	
Des œufs et dérivés de l'œuf- <b>Eggs &amp; Egg derivatives</b>	X	
Lait et produits laitiers – <b>Milk &amp; Milk derivatives</b>		X
Charbon – <b>Coal</b>	X	
Gluten	X	
Glutamine – <b>Glutamates</b>	X	
<b>Benzoates</b>	X	

THOMAS ALBAGNAC EXPORT

Tél. : 00 33 (0)1 41 73 41 41

Dioxyde de soufre – <b>Sulfure dioxide</b>	X	
Couleurs artificielles - <b>Artificial Colours</b>	X	
Couleurs artificielles - <b>Artificial Colours</b>	X	
Couleurs ajoutées- <b>Added Colours</b>	X	
Saveur artificielle – <b>Artificial flavours</b>	X	
Conservateurs- <b>Preservatives</b>	X	
Levure ou extrait de levure – <b>Yeast &amp; Yeast extract</b>	X	
Noisettes et dérivatifs - <b>Nuts/Peanuts and derivatives</b>	X	
Type de noisette, huile et autres... - <b>Type of nuts, oil, other...</b>	x	
produits génétiquement modifiés – <b>Genetically Modified organisms</b>		
	x	
Si non, merci de préciser – <b>If not, please specify</b>		

Lieu/ Date : bulgneville le 10/11/04

Rédigé par : G. CANTERI