



FICHE PRODUIT

Version n° : 1

Validé par : AB

Nom du fichier : fiche produit Bray gr
lin.doc

Mise en service le : 29/09/2008

DENOMINATION	BRAY AUX GRAINES DE LIN			
DESCRIPTION TECHNIQUE	Fromage double crème au lait de vache cru. Fleur de penicillium blanche. Caillé lactique brassé avec du sel et des graines de lins torréfiées.			
INGREDIENTS	Lait cru, ferments lactiques, présure, graines de lin, sel.			
CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES	MG = 30 % P.T. ou 52 % M.S. Poids moyen de 170 gr environ. Allégation santé de niveau 2 « Naturellement riche en Omégas 3 »			
CARACTERISTIQUE SANITAIRE	Listéria Monocystogénès :	Abs/25gr		CE 2073/2005
	Salmonella	Abs/25gr		CE 2073/ 2005
	Staphylococcus Auréus	m= 10000/gr	M = 100000/gr	CE 2073/2005
	Eschérichia Coli	m= 100/gr	M = 1000/gr	CE 2073/2005 non obligatoire pour lait cru
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	Fromage doux et fondant au gout de crème et de céréales. Vendu à un affinage moyen de 10 jours. Température de dégustation de 18°C.			
ALLERGENES	LactoseForlet_2015.pdfForlet_2015.pdfForlet_2015.pdf			
EMBALLAGE ET CONDITIONNEMENT	Fromage étiqueté individuellement. Emballage individuel dans du papier sulfurisé, par carton blanc de 6 ou de 12 pièces.			
CONDITION DE CONSERVATION	Conservation à 4°C une fois tranché. Entre 4°C et 15°C si non tranché. DLUO de 1 mois à partir de l'emballage. Vendu à 10 jours d'affinage.			
IDENTIFIANT TRACABILITE	Le numéro de lot correspond à la date DLUO (une fabrication par jour)			
CONDITION DE TRANSPORT	Transport entre 10°C et 15°C			