



CODE COMMERCIAL / commercial code
200
DESIGNATION PRODUIT / product name
BRILLAT SAVARIN IGP

Identification FT / Technical sheet identification
FT-MONS-200
Unité de vente / sales unit
PIECE (poids fixe)



DÉFINITION DU PRODUIT	Fromage à pâte molle à croûte fleurie au lait pasteurisé de vache
Ingrédients / Ingredients	LAIT, sel, présure, ferments lactiques
	MILK, salt, rennet, lactic ferments
Lait / Milk	vache / cow
Traitement thermique / Heat treatment	pasteurisé / pasteurized
Libellé famille / Style	Fromage à pâte molle à croûte fleurie / Soft cheese with a bloomy rind
Pays / Country	France
Région / Region	Bourgogne-Franche-Comté

SIQO :
IGP

Poids fixe :
500,00 g
1,1 lbs

Agrément sanitaire / Sanitary stamp :

FR 42.232.001 CE

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES / microbiological specs :

Analyses	Tolérances
Escherichia Coli	100 par gramme
Staphylocoques à coagulase +	100 par gramme
Salmonella	Absence dans 25g
Listeria monocytogenes	Absence dans 25g

EAN article
3760028502661

EAN colis
23760028502665

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / Biological specs :

Analyses	Normes
Humidité / Moisture	46,09
Extrait Sec Total (g) / Dry Extract Total	53,91
Extrait Sec Dégraissé (g) / Dry Fat Free Extract	13,91
Gras sur sec (%) / Fat on dry	74%
Humidité Fromage Dégraissé (%) / Moisture Fat Free Cheese (TEFD)	77%
Allergènes / Allergens	Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
	Milk and dairy products (including lactose)

Collisage
Par 5

CARACTERISTIQUES CHIMIQUES / Chemicals specs :

Analyses
Absence d'antibiotiques et de métaux lourds / No antibiotics or heavy metals
Absence de traitement par ionisation / No ionization treatment
Absence d'OGM conformément au règlement 1829/2003 et 1830/2003 / Absence of GMOs

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES / Nutrition facts :

Valeurs nutritionnelles Average nutrition	Pour 100g Per 100gr
Energie / Energy (kJ)	1712
Energie / Energy (kCal)	409
Matières Grasses / Total fat (g)	40
Dont Acides Gras Saturés Including saturated fat	26
Glucides / Carbohydrates (g)	2,65
Sucres / Sugars (g)	0,76
Protéines / Proteins (g)	9
Sel / Salt (g)	1,81
Fibres / Fibers (g)	0

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect / Look	Croute avec une flore blanche plus ou moins épaisse, pâte blanche et dense au grain fin, avec une couche plus crémeuse en périphérie / White bloomy rind, more or less thick, white and thick grained paste, with a creamier layer under the rind
Texture / texture	Croutage présent mais souple, le cœur du fromage fond en bouche / Strong rind but flexible, the heart of the cheese melts in mouth
Odeur	Champignon de Paris en croutage, lait frais, yaourt et beurre au centre / Paris' mushroom on the rind, fresh milk, yogurt and butter inside
Goût	Champignon léger puis lait très frais, yaourt acidulé / Slight mushrooms, then very fresh, sour yogurt

Conditions de conservation / Storage conditions

A conserver entre +4 et +8°C / Keep refrigerated between +4°C and +8°C

Photo du produit :