

EA-PTE BRIE ST BEN 200G-27354400-3176580026017 2 - 28 sept. 2023	SPECIFICATION PRODUIT	Confidentiel Edité le 24 févr. 2026
---	--------------------------	--

**SAINT BENOIT POINTE DE BRIE 200G  
SAINT BENOIT POINTE DE BRIE 200G  
SAINT BENOIT POINTE DE BRIE 200G  
SAINT BENOIT POINTE DE BRIE 200G**

<b>Règlement UE 1169/2011</b>	
Nom du contact	SAVENCIA FROMAGE & DAIRY BENELUX
Adresse du contact	Avenue de la couronne 6 Kroonlaan 6 B - 1050 Bruxelles – Brussel BELGIQUE
Dénomination de vente	fr : Pointe de brie au LAIT pasteurisé. de : (CH) Französischer Rahm-Weichkäse aus pasteurisierter MILCH. nl : Kaas van gepasteuriseerde koeMELK. 60% V.G. op droge stof. en : Soft cheese made from pasteurised cows' MILK.
Liste des ingrédients	en : .
Allergènes	fr : lait de : Kuhmilch nl : koemelk en : milk
Conditions particulières de conservation	fr : +4°C/+8°C de : +4°C/+8°C nl : +4°C/+8°C en : +4°C/+8°C
Conditions d'utilisation	en : Use by : see above
Contenu net unité consommateur	0.200 Kg
Description du contenu net pour les pré-emballages (Poids net pré-emballé x Nb d'unités)	fr : 200g e
Déclaration de provenance	de : (CH) Milch aus der EU
Message marketing	nl : POINTE SAINT BENOIT 200G : Franse kaas van gepasteuriseerde koemelk fr : Pointe de Brie au goût franc et lacté, à l'odeur discrète et légèrement champignon, et l'aspect d'une fine croûte blanche
Service consommateur	SERVICE CONSOMMATEURS SAINT BENOIT CS 80085 - 14503 VIRE CEDEX France

Valeurs nutritionnelles moyennes (% des apports quotidiens recommandés)

<b>Règlement UE 1169/2011</b>	<b>Pour 100 g</b>
Energie en KJ	1453
Energie en Kcal	351
Matières grasses g	31
dont acides gras saturés g	22
Glucides g	1
dont sucres g	< 0.5
Protéines g	17
Sel g	1.4
<b>Autres nutriments</b>	
Fibres alimentaires g	0

EA-PTE BRIE ST BEN 200G-27354400-3176580026017 2 - 28 sept. 2023	SPECIFICATION PRODUIT	Confidentiel Edité le 24 févr. 2026
---	--------------------------	--

Profil organoleptique type	
Aspect visuel externe	fr : Secteur 1/14 eme de Brie - Fleur reguliere, couverture blanche
Aspect visuel interne	fr : Pate ivoire - coupe fraiche,avec repousse de penicillium toleree
Odeur	fr : Caracteristique des croutes fleuries (champignon)
Texture	fr : Fondante et moelleuse
Goût	fr : Franc et doux
Informations physico-chimiques (valeurs indicatives au stade emballage)	
Matière grasse sur extrait sec (minimum %)	60.0
Matière grasse sur poids total (moyenne %)	31.0

Informations sur les substances à caractère allergisant	
Du lait et/ou des produits laitiers	Contient
Des céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut ou leur souche hybridée) et produit à base de ces céréales.	Exempt
Des crustacés et produits à base de crustacés	Exempt
Des poissons et produits à base de poisson	Exempt
Des oeufs et produits à base d'oeuf	Exempt
Des arachides et produits à base d'arachide	Exempt
Du soja et produits à base de soja	Exempt
Des fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland) et produits à base de ces fruits.	Exempt
Du céleri et produits à base de céleri	Exempt
De la moutarde et produits à base de moutarde	Exempt
Des graines de Sésame et produits à base de graines de Sésame	Exempt
De l'anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l exprimées en SO2	Exempt
Du lupin et produits à base de lupin	Exempt
Des mollusques et produits à base de mollusque	Exempt

Site de production	
Nom	CFR SCA
Adresse	Route de Saint Benoît BP33 55210 VIGNEULLES LES HATTONCHATEL
Téléphone - Fax	03-29-91-42-66 - 03-29-89-36-60
Numéro d'agrément - enregistrement du site de production	FR 55 551 001 CE

Le produit n'est pas étiquetable OGM au sens des règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE

Produit non irradié

Agriculture biologique	
Certification bio	Non biologique

Autres sigles	
Sigles	Eco-emballage

EA-PTE BRIE ST BEN 200G-27354400-3176580026017 2 - 28 sept. 2023	SPECIFICATION PRODUIT	Confidentiel Edité le 24 févr. 2026
---	--------------------------	--

### Critères microbiologiques réglementaires

Règlement UE 2073/2005 modifié par le règlement UE 1441/2007

#### Critères de sécurité des denrées alimentaires

Tout dépassement des valeurs limites pour ces critères entraîne une exclusion de la consommation humaine avec non mise et/ou retrait éventuel du marché.

	Valeur maximum (M)	Valeur d'alerte (m)	Méthode d'analyse
Listeria monocytogenes	Pas de détection dans 25 g		EN/ISO 11290-1
Entérotoxine staphylococcique	Pas de détection dans 25 g		EN/ISO 19020

#### Critères d'hygiène des procédés

Le dépassement des valeurs limites doit entraîner un plan d'actions correctives.

	Valeur maximum (M)	Valeur d'alerte (m)	Méthode d'analyse
Escherichia coli	1000 UFC / g	100 UFC / g	ISO 16649-1 / 16649-2
Staphylococcus coagulase +	1000 UFC / g	100 UFC / g	EN/ISO 6888-1 / 6888-2

### Informations logistiques

	Unité consommateur	Colis	Palette
GTIN	3176580026017	73176580026030	63176580026033
Plan de palettisation			11 colis x 16 couches
Nombre de colis			176
Nombre d'UC		16	2816
Dimensions (p x l x h)	170 x 76 x 35 mm	370 x 198 x 92 mm	1200 x 800 x 1606 mm
Volume		m3	m3
Poids net	0.200 Kg	3.200 Kg	563.200 Kg
Poids variable		Non	
Poids brut	0.203 Kg	3.389 Kg	621.534 Kg
Tare	0.003 Kg	0.189 Kg	58.334 Kg
Matériaux de conditionnement	Complexe Matériau composite : 3.4 g	Colis Carton : 135.0 g	Bois : 25000.0 g
Support palette			Palette ISO 1 - EURO 1/1
Expression de la durée de vie	jj/mm/aa	jj/mm/aa	
Expression du numéro de lot	MAAQQQXXXX (Site + Année + quantième d'emballage + numéros internes)	quantième d'emballage, quantième de la DLUO	
Type de date d'expiration marquée	Date de Durabilité Minimale (DDM)		
Température de stockage	Entre 4°C et 8°C		
Code douanier	0406908400		
Code interne	27354400	27354401	27354402
Libellé facture	PTE BRIE ST BEN 200G	PTE BRIE ST BEN 200G X16	PTE BRIE ST BEN 200GX16X176
Durée de vie minimum garantie à la livraison			