



FICHE TECHNIQUE FROMAGE CLASSIQUE 1 Kg PASTO POTEAUPRE

I. Dénomination

: Fromage 1,1 Kg pasto Poteaupré

Référence

: 1007010

Type de fromage

: Fromage à pâte pressée à pâte demi-dure

Adresse de fabrication

: Chimay Fromages
3, route Charlemagne
BE-6464 BAILEUX
Belgique

N° CE

: BE FR103 CE

Numéro vert

: 00800-5630.5630

II. Caractéristiques

1. Poids

: 1050 g ($\pm$ 50 g)

2. Forme

: roue

3. Type de pâte

: demi-dure, pressée, non cuite

4. Croûte

: Naturelle et comestible

5. Ingrédients :

Ingrédients	%	Pays d'origine	Rôle
Lait de vache pasteurisé standardisé	> 97	Belgique	Matière première
Sel	1,77	France	Additif
Présure	< 0,53	France	Auxiliaire technologique
Lysozyme	< 0,5	Pays-Bas	Conservateur
Ferments lactiques	< 0,1	France	Auxiliaire technologique
Ferments d'affinage	< 0,1	France	Auxiliaire technologique

Liste des ingrédients (déclaration selon le Règlement Européen (CE) N°1169/2011) :

Lait de vache pasteurisé (Belgique), sel, présure, conservateur : lysozyme (extrait de blanc d'*œufs*), ferments lactiques (MG : 27%).

6. Paramètres d'affinage

- Durée : 21 jours
- T° : 13°C
- H.R. : 99 %



7. OGM : absence

Le producteur garanti que le produit ne contient pas d'ingrédients qui sont soumis à l'étiquetage obligatoire suivant le règlement (EG) n° 1830/2003.

8. Utilisation du produit : Préparation culinaire, sandwichs, tartines ou comme fromage dessert

9. Personnes ne devant pas consommer le produit : Personnes souffrant d'allergie :

- Aux protéines de lait de vache ou d'une intolérance au lactose
- Aux extraits de blanc d'œufs

10. Utilisation non appropriée du produit : Dans des conditions d'utilisation normales, pas d'utilisation non appropriée connue

III. Conditions de conservation minimum

Date de Durabilité Minimale (DDM)	Unités	Minimum	Optimal	Maximum
DDM à la livraison	Jours	30	30	42
Température à la livraison	°C	+ 2	+ 4	+ 7
Température de conservation	°C	+ 2	+ 4	+ 7
Humidité relative lors de la conservation	% HR	80	85	90
Durée de conservation après ouverture	Jours	1	15	30
Durée de vie à la fabrication	Jours	73	73	-
DDM à l'emballage	Jours	45	45	-
Composition de l'atmosphère protectrice	Gaz + proportions	-	-	-



CHIMAY FROMAGES
Route Charlemagne, 3
6464 CHIMAY
(Baileux)

COMDX710W60-3

IV. Conditionnement

Nombres UV par carton	3	
Nombres de carton par couche	8	
Nombre de couches par palette	8	
Dimension du produit :		
Diamètre	153	mm
Longueur		mm
Largeur		mm
Hauteur	54	mm
Volume	0,991	dm ³
Poids net du fromage	1,100	Kg
Poids du disque paraffiné double faces	2,6	g
Etiquette sur le fromage	1,164	g
Poids de la boîte en bois	82	g
Papier cellophane	1,34	g
Poids de l'étiquette sur la boîte	0,973	g
Poids brut du fromage	1,188	Kg
Dimension du carton :		
Longueur	510	mm
Largeur	176	mm
Hauteur	70	mm
Volume	6,283	dm ³
Poids brut du carton	0,186	Kg
Poids de l'étiquette sur le carton	0,973	g
Poids du carton avec les 3 fromages	3,750	Kg
Dimension de la palette :		
Longueur	120	cm
Largeur	80	cm
Hauteur (palette comprise)	61,4	cm
Code EAN article	95412929000302	
Code EAN carton	95412929100309	
Code EAN palette		
Code intrastat	040609092	

Traçabilité du produit : ex : Lot 240230 = 230^{ème} cuves de fabrication en 2024

Lot 24 0230
 { {
Année de fabrication Enième cuve de fabrication

Le 25/01/2024



CHIMAY FROMAGES
Route Charlemagne, 3
6464 CHIMAY
(Baileux)

COMDX710W60-4

V. Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g de fromage

Valeurs nutritionnelles moyennes*	Unités	100 g	50 g	% GDA (50 g)
Valeur énergétique/Energiewaarde/Brenwert	kcal	324	162	8
	kJ	1341	671	
Graisses (Lipides)/Vetten/Fette	g	27,2	13,6	19
dont saturés/waarvan verzadigde/davon gesättigte	g	19,4	9,7	49
Glucides/Koolhydraten/Kohlenhydrate	g	1,5	0,75	0
dont sucres/waarvan suikers/davon zucker	g	0	0	
Protéines/Eiwitten/Eiweiß	g	18,1	9,1	18
Sel/Zout/Kochsalz	g	1,77	0,89	15

*Selon le Règlement CE N°1169/2011

Vitamines	AJR selon le Règlement CE N°1169/2011	Apport du fromage	Pourcentage de cet apport
Vitamine A (rétinol)	800 µg	188,4 µg	23,55 %
Vitamine B1 (thiamine)	1,4 mg	-	-
Vitamine B2 (riboflavine)	1,4 mg	0,24 mg	17 %
Vitamine B3 (niacine)	16 mg	0,06 mg	0,33 %
Vitamine B5 (acide pantothénique)	6 mg	0,21 mg	3,5 %
Vitamine B6 (pyridoxine)	1,4 mg	0,05 mg	2,5 %
Vitamine B12 (cyanocobalamine)	2,5 µg	1,5 µg	60 %
Vitamine C (acide L- ascorbique)	80 mg	< 2 mg	< 2,5 %
Vitamine D (calciférol)	5 µg	1,5 µg	30 %
Vitamine E (comme alfa- tocophérol)	12 mg	-	-
Vitamine H (biotine)	50 µg	-	-
Vitamine B9 (acide folique)	200 µg	18 µg	9 %

Le 25/01/2024



Minéraux			
Calcium	800 mg	497 mg	62,13 %
Phosphore	700 mg	442 mg	63,14 %
Fer	14 mg	0,3 mg	2,14 %
Magnésium	300 mg	35 mg	11,66 %
Zinc	14 mg	5 mg	35,71 %
Iode	150 µg	-	-

- Graisses
 - ♦ mono-insaturés : 7 g
 - ♦ polyinsaturés : 0,8 g
 - ♦ trans : 0,6 g
- Cholestérol : 75 mg
- Fibres alimentaires : 0,3 g
- Chlore (Cl) : 1104 mg
- Provitamine A (β-carotène) : 125 µg

VI. Caractéristiques du produit

	Standard	Minimum	Maximum	Méthode
Humidité (%) En sortie saumure	51	48	55	Infra-rouge
Lipides en totalité (%) En sortie saumure	27	23	29	Van Gulik
Lipides dans matière sèche (%)	45+	45	50	Calcul
Sel (%)	1,77	1,50	1,90	Chloruromètre
pH En sortie saumure	5,21	5,00	5,40	pH-mètre



VII. Critères microbiologiques

	Normes Européennes (Tolérance selon le Règlement CE N°2073/2005)	Normes Chimay Fromages	Méthode d'analyse
Coliformes à 30°C	< 10 ⁵ / g fromage	< 10 ⁴ / g	Pétrifilm
Escherichia coli	< 1000 / g fromage	< 100 / g	Pétrifilm
Staphylococcus à coagulase positive	< 1000 / g fromage	< 100 / g	Baird Parker
Salmonella	Non détecté dans 25 g de fromage	Non détecté dans 25 g de fromage	Rapid Salmonella
Listeria	Non détecté dans 25 g de fromage	Non détecté dans 25 g de fromage	AL Agar

VIII. Caractéristiques

<i>Description visuelle</i>	Pâte jaune ivoire sous une croûte ocre foncé, parsemée d'une fine fleur blanche qui rappelle l'authenticité d'un vieux pain fariné
<i>Corps et texture</i>	Souplesse de la pâte onctueuse et fine
<i>Odeur et goût</i>	Odeur franche, agréable et typée. Crème souple au délicieux parfum de noisette tendant vers un arôme subtilement corsé



IX. Tableau des ALLERGENES

Selon le Règlement CE N°1169/2011

Ingrédients	Présence produit		Utilisation usine		Contamination croisée	
	OUI	NON	OUI	NON	OUI	NON
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	☐	X	X	☐	☐	X
Crustacés et produits à base de crustacés	☐	X	☐	X	☐	X
Œufs et produits à base d'œufs	X	☐	X	☐	X	☐
Poissons et produits à base de poissons	☐	X	☐	X	☐	X
Soja et produits à base de soja	☐	X	☐	X	☐	X
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	X	☐	X	☐	X	☐
Fruits à coques (Amandes, noisettes, noix, noix de : Cajou, Pécan, du Brésil, Macadamia, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits	☐	X	☐	X	☐	X
Céleri et produits à base de céleri	☐	X	☐	X	☐	X
Moutarde et produits à base de moutarde	☐	X	☐	X	☐	X
Graine de sésame et produits à base de graines de sésame	☐	X	☐	X	☐	X
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration > 10 ppm	☐	X	☐	X	☐	X
Lupin et produits à base de lupin	☐	X	☐	X	☐	X
Mollusques et produits à base de mollusques	☐	X	☐	X	☐	X
Arachides et produits à base d'arachides	☐	X	☐	X	☐	X



CHIMAY FROMAGES
Route Charlemagne, 3
6464 CHIMAY
(Baileux)

COMDX710W60-8

X. Etiquettes

CHIMAY

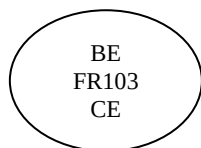
LE POTEAUPRE

Ingédients : LAIT DE VACHE pasteurisé (Belgique), sel, présure, conservateur : lysozyme (extrait de blanc d'ŒUFS), ferments lactiques. MG : 26,3% / à conserver min +2°C - max +7°C

Ingrediënten : Gepasteuriseerde KOEMELK (België), zout, stremsel, conserveermiddel : lysozym (EIWITEXTRACT), melkzuurbacteriën. VG : 26,3% / bewaren min +2°C – max +7°C

Zutaten : Pasteurisierte KUHMITCH (Belgien), Saltz, Lab, Konservierungsmittel : Lysozym (EIWEISSEXTRAKT), Milchsäurebakterien. Fett : 26,3% / Aufbewahren min +2°C – max +7°C

Lot : 240527	A cons de pref avant le : Tenminste Houdbaar tot : 16.10.24	Poids net : Netto Gewicht : 0,944 kg	PIECES /STUKS/STUCKS
------------------------	--	---	-----------------------------



(01) 95412929000302 (3103) 000944 (15) 241016 (10) 240527
CHIMAY FROMAGES Route Charlemagne 3 – BE 6464 Baileux

Le 25/01/2024