



## Duo Royal saveur truffe et aux brisures de truffes de la Saint-Jean

- **Dénomination légale** : Fromage, à base de Brie de Meaux au lait cru et de fromage double crème au lait pasteurisé, saveur truffe et aux brisures de truffes de la Saint-Jean (3%).
- **Ingrédients** : Brie de Meaux AOP au lait cru de vache (Origine : France) 77,5%\*, garniture (fromage double crème au lait pasteurisé de vache 19,35%\* (Crème pasteurisée (Origine : France), fromage au lait pasteurisé (Origine : France), eau, sel, épaississant : gomme xanthane), brisures de truffes 3%\* (brisures de truffes de la Saint Jean (Tuber aestivum), jus de truffes, sel), arôme truffe).
- **Origine** : Lait origine France
- **OGM** : Produit conventionnel. Non soumis à étiquetage OGM d'après règlements CE 1829 et 1830/2003
- **Ionisation** : Aucun ingrédient, additif et produit fini n'a subi de traitement d'ionisation
- **Allergènes** : Lait, produits laitiers et ses dérivés
- **Contaminants chimiques** : Conformés aux normes européennes en vigueur
- **Conditions de conservation** : A conserver entre +2°C et +8°C
- **DDM\*\*** : 38 jours

\*exprimé sur produit fini

\*\*DDM : Date de Durabilité Minimale

**Code : 410492**



### DONNÉES QUALITÉ

#### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

	CIBLE	TOLERANCE
Salmonelles spp.	Non détecté dans 25 g	
Listeria monocytogènes	Non détecté dans 25 g	
Staphylococcus coagulase+(UFC/g)	≤10000	≤100000
Escherichia coli (UFC/g)	≤10000	≤100000

#### CARACTÉRISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

Extrait sec (%)	≥ 46
Gras / sec (%)	≥ 50

#### CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect	Pâte de couleur jaune paille pour le brie, blanc crème à pépites noires pour le mixe. Croûte blanche pouvant présenter des pigments rouges orangés.
Texture	Moyennement ferme et souple pour le brie et onctueuse pour le mixe.
Goût	Fruité, alliacé et typé par la truffe
Odeur	Fraîche et agréable. Légèrement ammoniaquée et typée par la truffe



### VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g
Energie (kJ/kcal)	1237/298
Matières grasses (g)	24
Dont acides gras saturés (g)	16
Glucides (g)	1,5
Dont sucres (g)	0,5
Protéines (g)	19
Sel (g)	1,70



### DONNÉES LOGISTIQUES

	UC	UL	Palette	Palettisation
Code EAN	3259780100012	13259780100019	83259780100018	UL / couche : 6
Poids net (kg)	3,800	3,800	-	Couches / palette : 20
Poids brut (kg)	3,810	4,032	498,800	UL / palette : 120
Dimensions (mm)	355x355x45	380x380x50	1200x800x1150	