



## Brie de Meaux au lait cru AOP 3/4 affiné 20% MG 300 g env. L' Affineur du Chef

Référence : 58 531



### Caractéristiques générales

<b>Descriptif produit</b>	Frais. Moulé à la main. Lait cru de vaches. Fabriqué par la fromagerie de Raival. Minimum de commande de 4 produits au sein de la gamme L'Affineur du Chef. Le lait à l'école : 08S.
<b>Dénomination réglementaire :</b>	Brie de Meaux au lait cru AOP 3/4 affiné 20% MG 300 g env. L' Affineur du Chef
<b>Type de produit</b>	Frais - Non portionné
<b>Conservation</b>	+2 À +6 °C
<b>Etat</b>	Prêt à l'emploi , Cru
<b>Durée de vie</b>	17 jours
<b>Conditionnement</b>	Nombre de kg par Colis : 0,3 de 1 kg.
<b>Aide au lait scolaire</b>	8S Autre from lt de vache SIQO
<b>Code SNM</b>	190010
<b>Code douanier</b>	04069084
<b>Estampille sanitaire</b>	FR 63.113.081 CE
<b>Pays de transformation</b>	France
<b>Origine de la matière première principale</b>	France



**PassionFroid**  
groupe pomona

# Brie de Meaux au lait cru AOP 3/4 affiné 20% MG 300 g env. L' Affineur du Chef

Référence : 58 531

## Atouts

- Atouts**
- L'Affineur du Chef vous propose des produits de qualité, typiques et emblématiques de leur région d'origine, avec une histoire à raconter. Ces produits ont été sélectionnés chez des producteurs partenaires avec un Meilleur Ouvrier de France, Xavier Thuret, à leur stade d'affinage optimum.
  - Appellation "de Meaux" à valoriser sur votre carte
  - Produit authentique, 3/4 affiné et au lait cru qui satisfera vos convives

## Composition

Liste des ingrédients	LAIT cru de vache, ferments lactiques (dont LAIT), sel, chlorure de calcium, présure.
Absence de composants spécifiques	Non étiqueté OGM
Liste des allergènes	Lait

## Mise en oeuvre

Mise en oeuvre	Produit prêt à l'emploi
Liaison différée	Oui , A conserver à 0+3° C et à consommer dans les 3 jours après ouverture

## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
264	1 097	20	14,6	0,01	0,01	0,01	21	1,75
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 413 -				

Rapport P/L	1,05	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Fromage : 100 à 150 mg de calcium/portion
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	30	4/20 min



**PassionFroid**  
groupe pomona

# Brie de Meaux au lait cru AOP 3/4 affiné 20% MG 300 g env. L' Affineur du Chef

Référence : 58 531

## Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

**Critères bactériologiques** Listeria monocytogènes: Absence dans 25g  
Salmonella : Absence dans 25g  
Staphylocoque coagulase +: < 10 000 UFC/g  
Enterotoxine: Recherche si staph >100 000 UFC/g

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Colis	0,3	0,3	kg		
Pièce unit	0,3	0,3	kg		3760038279799
kg	1	1	kg		3760038279799
Palette	300	300	kg		

\* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.