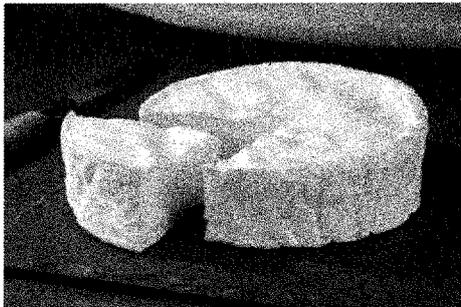


4/10/13

 <p>Fromagerie du Domaine de Saint Loup</p>	<b>FICHE TECHNIQUE</b> <b>TECHNICAL SPECS.</b>	<b>FTQUAL 28-2</b>
	<b>Camembert De Normandie au lait cru</b> <b>AOP</b>	Date de création : 06/03/2013 Mise à jour : 10/03/2014
		Page 1/3

**Caractéristiques générales / general specs:**

Fromage de forme cylindrique à pâte molle et à croûte fleurie au lait de vache. Le camembert de Normandie est moulé à la louche à la main. Ce fromage bénéficie au niveau européen de l'AOP. *The camembert de Normandie have protected designation of origins.*

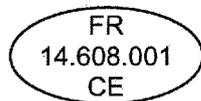


**Ingédients / ingredients:**

Ingédients	Origine / Origin	Quantité à la mise en oeuvre
<u>Lait de vache cru / raw cow's milk</u>	France (Normandie)	98%
<u>Sel / salt</u>	France	1.6%
<u>Ferments lactiques et ferments d'affinages / starters and ripening culture</u>	France - Danemark - USA	Env. 0.3%
<u>Présure animale / animal rennet</u>	France	Env. 0.1%

**Information fabricant / manufacturer information:**

Agrément CE / Export sanitary ID :



Adresse / adress : Fromagerie du domaine de Saint Loup  
Domaine de Saint Loup – 14340 Saint Loup De Fribois

**Conditions de conservation / storage temperature:**

Le Camembert de Normandie se conserve entre +4°C et +8°C /  
Keep refrigerated +40°F and +46°F

**Définition de la DLUO / shelf life definition:**

Jour/mois/année: jj/mm/aa Day/month/year: dd/mm/yy

**Définition d'un lot de produit fini / Lot Number:**

Définition : N° lot = Journée de fabrication : JJ/MM/AA + DS + Tank de fabrication x  
Le numéro de lot est imprimé au jet d'encre sur le coté de la boîte (unité de consommation) ou sur une étiquette sur le fond de la boîte.  
**Lot Number = DD/MM/YY + DS + X (x is a tank number)**

**Poids net / net weight:**

250g / 8.75Oz

**Durée de Vie du produit / shelf life :**

65 Jours / 65 Days

**Réglementation applicable / regulatory issue:**

- Décret n°2008-984 du 18 septembre 2008 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Camembert de Normandie »
- Règlement CE 178/2002
- Règlement CE 1441/2007 modifiant le règlement 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

**Caractéristiques physico-chimiques / Biological specs:**

	Objectif	Tolérance
<b>Extrait sec / dry matters</b>	46%	+ / - 4
<b>Gras/sec / fat in dry mat.gr / poids total / total fat</b>	45%	> 45%
<b>pH à J+7</b>	4.9	+ / - 0,5
<b>Teneur en sel / salt</b>	1,80%	+ / - 0,6
<b>Activité phosphatasique</b>	Positive	Pas de tolérance



Fromagerie du  
Domaine de Saint  
Loup

## FICHE TECHNIQUE TECHNICAL SPECS.

FTQUAL 28-2

### Camembert De Normandie au lait cru AOP

Date de création : 06/03/2013

Mise à jour : 10/03/2014

Page 2/3

#### Caractéristiques microbiologiques / *microbiological specs:*

Germe / germ	Méthode / analysis method	Cible / target	Tolérance / tolerance threshold
Staphylococcus aureus*	NF V 08-057-2	< 10 000	m=10 000 et M= 100 000 n=5 c=2 Recherche des entérotoxines staphylococciques si >10 <sup>5</sup>
Listeria monocytogenes*	AES 10/3 09/00	Absence/25g	/
Escherichia Coli**	Rapide E.coli NFV08-053	< 1 000 000	Recherche E.coli STEC
Escherichia Coli Pathogène ***	PCR	Absence/25g	/
Salmonella*	NF V 03-100	Absence/25g	/

\* : critère réglementaire (règlement 2073CE/2005)

\*\* : guide de gestion des alertes 2009

\*\*\* : critère libératoire en interne

#### Caractéristiques organoleptiques / *organoleptic specs:*

Goût / Taste	Lacté (beurre, crème) et fruité (pomme, noisette...)
Odeur / Flavour	Cave humide, champignon, sous bois
Texture / Texture	Souple, fondante avec un cœur blanc en cours d'affinage
Couleur de la croûte / the rind color	Blanche à jaunâtre, voire grisâtre
Couleur de la pâte / the interior paste color	Blanche à jaunâtre
Aspect de la croûte / the rind outlook	Surface plane
Aspect de la coupe / the interior paste outlook	Partie affinée jaune

#### Valeurs nutritionnelles / *Nutrition facts:*

<u>Valeurs nutritionnelles pour 100gr / average nutrition facts per 100gr</u>			
Energie / Energy	268 Kcal 1112 KJ	Dont Sucres / Sugars	< 0,5g
Matières grasses / Total fat	20g	Protéines / Proteins	22g
Dont Acides gras saturés / Saturated Fat	13g	Sel / salts	1,8g
Glucides / Total Carbohydrate	< 0,5g		

	<b>FICHE TECHNIQUE</b> <b>TECHNICAL SPECS.</b>	<b>FTQUAL 28-2</b>
	<b>Camembert De Normandie au lait cru</b> <b>AOP</b>	Date de création : 06/03/2013 Mise à jour : 10/03/2014
		Page 3/3

### OGM et ionisation / *GMO and ionisation*

Le Camembert De Normandie n'est pas composé d'organismes génétiquement modifiés, n'en contient pas ou n'en est pas issu. Le Camembert De Normandie est exempt de tout traitement d'ionisation. Enfin le Camembert De Normandie est garanti sans antibiotiques. *Our products are free from GMO, from any ionisation treatment and free from antibiotics.*

### Allergènes / *Allergens:*

Le Camembert De Normandie contient du lait, produits laitiers et dérivés (y compris le lactose, protéines de lait et ferments lactiques). Il est exempt des 13 autres allergènes. *Our products contain allergens milk and derivated.*

### Conditions d'utilisation / *Terms of use*

Se consomme en l'état, croûte comprise et reste compatible avec quelconque usage en cuisson. La congélation n'est pas un mode normal de conservation car elle altère l'aspect et la texture du produit. Néanmoins elle est possible. *It's consumed as is, rind included. Cooking is compatible. The freezing isn't normal mode of preservation because she distorts outlook and texture of product. Nevertheless it's possible*

### Palettisation / *Pallets*

UVC / colis / packaging	6	12
Poids net du produit / <i>Net weight product</i>	250g	250g
Dimensions du papier / <i>Paper size</i>	230 x 230mm	230 x 230mm
Poids net du papier / <i>Net weight paper</i>	3g	3g
Dimensions de la boîte / <i>Box size</i>	110 x 110 x 45mm	110 x 110 x 45mm
Poids net de la boîte / <i>Net weight box</i>	20g	20g
Poids brut du produit / <i>Gross weight product</i>	273g	273g
Dimensions du colis / <i>Pack size</i>	355 x 240 x 55mm	355 x 240 x 55mm
Poids net du colis / <i>Net weight pack</i>	100g	120g
Poids brut du colis / <i>gross weight pack</i>	1,738kg	3,39kg
Dimensions de la palette / <i>pallet size</i>	1200 x 800 x 160mm	1200 x 800 x 160mm
Poids net de la palette / <i>Net weight pallet</i>	25 kg	25 kg
Colis/Couche / <i>packs/layer</i>	10	10
Couche/Palette / <i>layer/pallet</i>	18	10
Colis/Palette / <i>packs/pallet</i>	180	100
Poids brut palette / <i>gross weight pallet</i>	337kg	364kg