

# **Brie de Meaux AOP DONGÉ (1/4 1/2 3/4 et affiné)**

---

## **FICHE PRODUIT**

### **Présentation de l'entreprise :**

Entreprise familiale spécialisée dans la fabrication et l'affinage du Brie de Meaux AOP depuis 1930.

**Un savoir-faire traditionnel qu'anime la même passion depuis 3 générations.**

Systèmes QUALITÉ et HACCP certifiés ISO 9001 version 2008 et BRC version 6.

Numéro d'agrément : FR 55.518.001 CE

Code produit pour déclaration d'échanges entre Etats membres de la CE : 04069084

Catégorie ONILAIT : D

### **Palmarès du Brie de Meaux AOP DONGÉ des 13 dernières années :**

#### **Concours Général Agricole à Paris**

**Médaille d'Or : 2000, 2001, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2012 et 2013**

**Médaille d'Argent : 2002, 2003, 2004, 2009 et 2014 (Or 2014 non attribué)**

#### **Concours National à Meaux :**

**Médaille d'Or : 2011, 2014**

**Médaille d'Argent : 2012**

### **Caractéristiques du Brie de Meaux AOP DONGÉ**

Le Brie de Meaux est un fromage à pâte molle et croûte fleurie fabriqué à partir de lait cru de vache collecté dans la zone d'Appellation d'Origine, dans un rayon de 30 km autour de la Fromagerie DONGÉ.

Le moulage du Brie de Meaux DONGÉ se fait manuellement, par fines couches successives à l'aide de la traditionnelle "Pelle à Brie". Après égouttage sur des nattes de jonc, salage au sel sec et séchage en hâloir, les fromages sont accueillis dans des caves d'affinage où ils séjourneront pendant une durée de 4 à 8 semaines. Là, ils seront surveillés et retournés à la main 1 à 2 fois par semaine.

Le Brie de Meaux pèse alors de 2,6 à 3,3 Kg pour un diamètre de 36 à 37 cm. Il présente une croûte fine, blanche, parsemée de stries rouges.

Mise à jour le 02 avril 2015

1/6

Fromagerie DONGÉ S.A.S. – Triconville 55500 COUSANCES-LÈS-TRICONVILLE

Tél : 03 29 78 45 08 – Fax : 03 29 78 34 34 – S.A.S. au capital de 400 000 € - SIRET 486 320 013 00015 – APE 1051C

# Brie de Meaux AOP

## DONGÉ

### Composition

Ingrédients	Pourcentage
lait cru de vache	97.16 %
sel	1.8 %
ferments lactiques	1 %
Présure	0.02 %
Penicillium Candidum	0.02 %

### Caractéristiques Physico-chimiques

Extrait Sec	44 % min
Matière grasse	20 % sur produit fini 45 % sur extrait sec
Teneur en acides gras saturés sur produit fini	4.85 %
Teneur en acides gras de type trans sur produit fini	0.48 %
Teneur en acides gras monoinsaturés sur produit fini	14.36 %
Teneur en acides gras polyinsaturés sur produit fini	0.82 %
dont teneur en acides gras linoléique oméga 6 sur produit fini	0.36 %
dont teneur en acide gras linoléique oméga 3 sur produit fini	0.10 %
Protéines	18.39 g / 100 g
Fructose	< 0.3 g / 100 g
Glucose	< 0.3 g / 100 g
Lactose	< 0.3 g / 100 g
Maltose	< 0.3 g / 100 g
Saccharose	< 0.3 g / 100 g
Sucres Totaux	non détecté g / 100 g
Fibres totales	<2 g / 100 g
Cendres totales	2.7 g / 100 g
Sodium	0.76 g / 100 g
Sel	1.93 g / 100 g
Cholestérol	66 mg / 100 g
Calcium	230 mg / 100 g
Vitamine A	228 µg / 100 g
Vitamine C	< 2 mg / 100 g

Mise à jour le 02 avril 2015

2/6

Fromagerie DONGÉ S.A.S. – Triconville 55500 COUSANCES-LÈS-TRICONVILLE

Tél : 03 29 78 45 08 – Fax : 03 29 78 34 34 – S.A.S. au capital de 400 000 € - SIRET 486 320 013 00015 – APE 1051C

# Brie de Meaux AOP DONGÉ

## Caractéristiques Nutritionnelles

Valeur énergétique en kcal	277 kcal / 100 g
Valeur énergétique en kJ	1150 kJ

## Allergènes :

Le tableau ci-dessous indique la présence des allergènes et produits dérivés suivants :

Allergènes	Non	Oui
Céréales contenant du gluten	X	
Crustacés	X	
Œufs	X	
Poisson	X	
Cacahuètes	X	
Soja	X	
Lait (incluant du Lactose)		X
Noisettes	X	
Céleri	X	
Moutarde	X	
Graine de Sésame	X	
Anhydride sulfureux et sulphites (>10 mg/kg)	X	
Lupin	X	
Mollusques	X	

## OGM :

Ce produit n'est pas composé d'organismes génétiquement modifiés, n'en contient pas ou n'en est pas issu.

## IONISATION :

Le produit n'a subi aucune ionisation.

## Critères microbiologiques européens

Listeria monocytogenes : Absence dans 25g

Salmonella : Absence dans 25g

Staphylocoques à coagulase positive :

n=5 c=2 de 10 000 ufc/g (m) à 100 000 ufc/g (M).

- Si résultat non-conforme à ces critères : recherche des entérotoxines staphylococciques.

**Température de conservation après conditionnement : +2°C à +8°C**

Mise à jour le 02 avril 2015

3/6

Fromagerie DONGÉ S.A.S. – Triconville 55500 COUSANCES-LÈS-TRICONVILLE

Tél : 03 29 78 45 08 – Fax : 03 29 78 34 34 – S.A.S. au capital de 400 000 € - SIRET 486 320 013 00015 – APE 1051C

# Brie de Meaux AOP DONGÉ

## Affinage

Il se déroule en caves régulées en température et hygrométrie

Durée d'affinage de 4 à 8 semaines

DLUO : 70 jours à partir du jour de fabrication

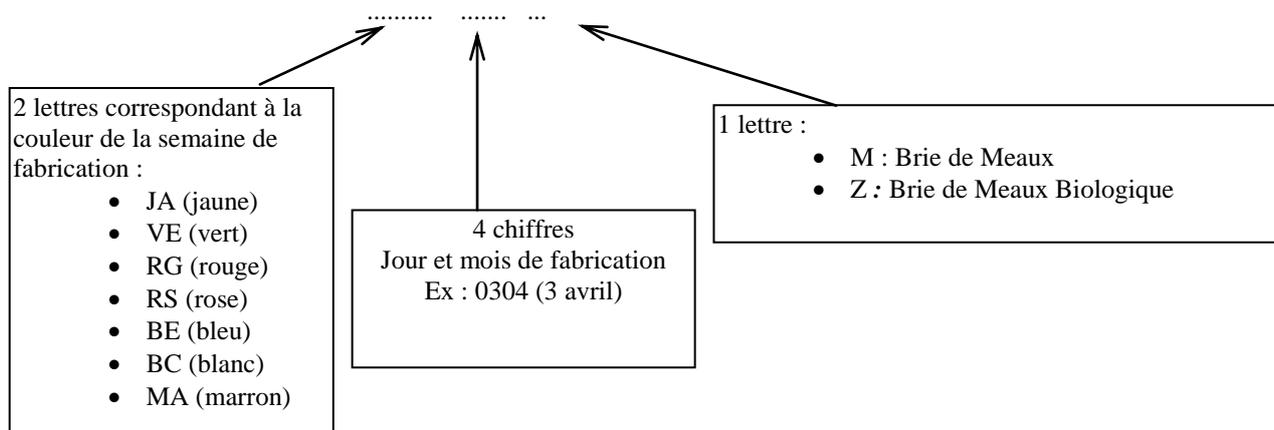
- Stade d'affinage :

4 à 5 semaines :  $\frac{1}{2}$  affiné, reste 35 à 42 jours avant la DLUO

6 à 7 semaines :  $\frac{3}{4}$  affiné, reste 21 à 28 jours avant la DLUO

7 à 8 semaines : affiné, reste 14 à 21 jours avant la DLUO

## Identification du lot :



*Exemple* : JA0405M : Brie de Meaux fabriqué le 4 mai pendant la semaine jaune.

Mise à jour le 02 avril 2015

4/6

Fromagerie DONGÉ S.A.S. – Triconville 55500 COUSANCES-LÈS-TRICONVILLE

Tél : 03 29 78 45 08 – Fax : 03 29 78 34 34 – S.A.S. au capital de 400 000 € - SIRET 486 320 013 00015 – APE 1051C

# Brie de Meaux AOP DONGÉ

## Conditionnement

### ➤ Conditionnement primaire

	Type de matériau	dimension	poids
Etiquette	Papier agréé contact alimentaire	Ø 130 mm	2 g
Feuille d'emballage	Papier paraffiné agréé contact alimentaire	630*630 mm	20 g

### ➤ Conditionnement secondaire

Plusieurs conditionnements sont disponibles :

Présentation	Code	Type de matériau	Dimension	Poids
Sur Paille 	P	Paille de seigle traitée thermiquement / agréée contact alimentaire	360*380 mm	60 g
Boîte imprimée Dongé 	BD	Bois agréé contact alimentaire	Ø 360 mm	230 g
Fond et Colerette bois 	FC	Bois agréé contact alimentaire	Ø 355 mm	100 g
Fond et Colerette bois + Paille 	FCP	Paille de seigle traitée thermiquement / agréée contact alimentaire + Bois agréé contact alimentaire	paille : 360*380 mm Colerette bois : Ø 355 mm	160 g

### ➤ Conditionnement tertiaire

2 conditionnements sont disponibles :

	Type de matériau	Dimensions	Poids
Colis de 1 pièce + couvercle 	Bois agréé contact alimentaire	390*390*55 mm	380 g
Colis de 2 pièces + couvercle 	Bois agréé contact alimentaire	765*375*55 mm	650 g

Mise à jour le 02 avril 2015

5/6

Fromagerie DONGÉ S.A.S. – Triconville 55500 COUSANCES-LÈS-TRICONVILLE

Tél : 03 29 78 45 08 – Fax : 03 29 78 34 34 – S.A.S. au capital de 400 000 € – SIRET 486 320 013 00015 – APE 1051C

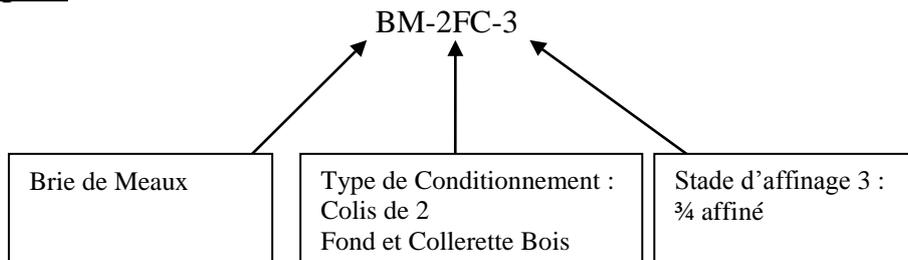
# Brie de Meaux AOP DONGÉ

## Palettisation

	Colisage de 1 pièce	Colisage de 2 pièces
Nombre de pièces	1	2
Nombre de colis / couche	6	3
Nombre de pièces / couche	6	6
Nombre de couches / palette	20	20
Nombre de pièces / palette	120	120

## Code article

Exemple :



Mise à jour le 02 avril 2015

6/6

Fromagerie DONGÉ S.A.S. – Triconville 55500 COUSANCES-LÈS-TRICONVILLE

Tél : 03 29 78 45 08 – Fax : 03 29 78 34 34 – S.A.S. au capital de 400 000 € - SIRET 486 320 013 00015 – APE 1051C