CHEV LG GCOEUR 180G C18

Code article : **71520018**

Version 2.0 du 25/07/2022

DEFINITION DU PRODUIT

Dénomination légale de vente :
Fromage au lait de chèvre pasteurisé

Description du produit :
Pâte lactique extrudée au lait de chèvre pasteurisé et affinée

Ingrédients :
LAIT de chèvre pasteurisé, sel, ferments (dont LAIT), coagulant

Contient les allergènes : Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)

Convient aux végétariens : Oui

Pays de transformation : France

Origine du lait : Union Européenne

Type de lait : Lait de chèvre conventionnel

Traitement du lait : Pasteurisé

- N'est pas soumis aux exigences d'étiquetage OGM décrites dans les Réglements (CE) N°1829/2003 et 1830/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22/09/03

- N'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé

- Micropolluants : conforme à la réglementation européenne en vigueur en ce qui concerne le plomb, les dioxines et PCB, l'aflatoxine M1, les pesticides organochlorés et organophosphorés, les résidus vétérinaires.

Site(s) de production :

Certifications	Marque d'identification
BRC ,IFS	FR 79.077.001 CE
BRC ,IFS	FR 79.276.001 CE

Langues affichées sur l'emballage : Allemand, Anglais, Français, Italien

Mentions supplémentaires :
Poids net à l'emballage, produit soumis à dessication

Code nomenclature douanière : 04069092

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

CRITÈRES	CIBLE	LIMITES ACCEPTABLES
PHYSIQUES :		
Forme	Cylindrique	
Longueur	127 mm	122-132 mm
Diamètre	42 mm	40-44 mm
Poids net moyen à l'emballage	180 g	
CHIMIQUES :		
Matière grasse	>20 %	
Matière grasse / Extrait sec	>45 %	≥45 %
NaCl	1,4-1,7 %	≥1,3et ≤2,1 %
pH	4,50-4,90	
MICROBIOLOGIQUES :		
Critères de sécurité :		
Listeria monocytogenes	Non détectée dans 25 g	Non détectée dans 25 g
Salmonelle spp	Non détectée dans 25 g	Non détectée dans 25 g
Critères d'hygiène :		
Escherichia coli	<100 UFC/g	<1000 UFC/g
Staphylocoques à coagulase +	<100 UFC/g	<1000 UFC/g

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100g	%AR*
Energie	1208 kJ/ 291 kcal	14%
Matières grasses	23g	33%
dont acides gras saturés	16g	80%
Glucides	1.0g	0%
dont sucres	1.0 g	1%
Protéines	20g	40%
Sel	1.5g	25%

*Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ / 2000kcal)

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect Blanc, croûte fleurie d'origine fongique (Penicillium candidum) adhérente sur toute la surface, fleur rase très aérée, absence d'autres moisissures

Texture Fine et fondante, homogène, ferme, sans ouverture

Goût Franc, typique du fromage de chèvre

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Durée de vie :

DDM : 60 jours à la date de fabrication (attention cette date n’est pas une garantie client), sous la forme « A consommer de préférence avant le ».

Format Date : JJ/MM/AAAA

Conditions de conservation :

Température de conservation avant ouverture : +2°C / +6°C

Conditions de conservation après ouverture/ décongélation : Le produit se conserve entre 2°C et 6°C dans son emballage d'origine

DONNEES LOGISTIQUES

Unité

Nature des emballages	Complexe polypro / paraffiné perforé
Forme	
Longueur (en mm)	130
Largeur (en mm)	45
Hauteur (en mm)	45
Poids net (en g)	180
Poids emb.individuel moyen (en g)	
Poids brut moyen (en g)	

Unité logistique (Colis)

Nb unités / UL	18
Marquage colis	Intitulé,DDM
Longueur UL (en mm)	425
Largeur UL (en mm)	295
Hauteur UL (en mm)	65
Volume UL (en dm3)	8,149
Poids net UL (en kg)	3,24
Poids emb. colis moyen (en kg)	0,23
Poids brut UL moyen (en kg)	

Palettisation

Type de palette	PALETTE EUROPE 80*120
Matériau palette	Bois
Marquage palette	Intitulé,N°lot
Nb UL / couche	6
Nb de couche / palette	20
Nb UL / palette	120
Nb unités / palette	2 160
Longueur palette (en cm)	120
Largeur palette (en cm)	80
Hauteur palette (en cm)	140
Volume total palette (en m3)	
Poids net / palette (en kg)	388,8
Poids brut / palette moyen (en kg)	440
Palette Gerbable	Non

EAN 13 : 3279756054231
DUN 14 : 03279757171180

La responsabilité d'EURIAL ne saurait être recherchée en cas de conditions d'entreposage, stockage, manipulation, commercialisation ou utilisation du produit, contraires aux instructions figurant sur la présente fiche technique et/ou aux usages de la profession et/ou aux réglementations applicables.