

	FICHE TECHNIQUE	FT-CCROA15
	CROTTIN AFFINE 60 g x 15	Date d'édition: 06/01/2016
		Numéro version: 4

Fromage de chèvre affiné emballé en caisse bois.

Dénomination légale: Fromage de chèvre au lait entier pasteurisé

Type de fromage : Pâte lactique affinée

*Transformé en France à partir de matière
première en provenance de l'UE*



Code commande	EAN 13	DUN 14	Code Douanier
CCROA15	3417881140805	13417881140802	04069099

COMPOSITION

Ingrédients : FROMAGE de chèvre.

Allergènes :

Présents dans le produit : lait (fromage)

Présents sur le site : traces éventuelles de fruits à coque, moutarde, œuf.

OGM : produit non modifié génétiquement et ne contenant pas de produits modifiés génétiquement

Ionisation : produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés

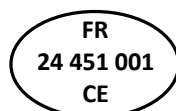
SPECIFICATIONS PHYSICO-CHIMIQUES

Valeurs sur produit fini au moment du conditionnement. Produit sujet à dessiccation.

Poids net/ fromage	Taille du fromage (mm)			MG/EST (minimum)	ES	pH	HFD
	Hauteur	Longueur	Ø				
60 g	35	-	46	45 %	47 %	4.4 ± 0,2	67.3 %

SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES (conforme au règlement 2073/2005 modifié)

Critère de sécurité sanitaire	
Listeria monocytogenes	Absence dans 25g
Entérotoxines staphylococciques	Absence dans 25g
Critère d'hygiène des procédés	
Escherichia Coli	< 100 ufc/g
Staphylocoques à coagulasse +	< 10 ufc/g
Critères complémentaires	
Salmonelle	Absence dans 25g



	FICHE TECHNIQUE	FT-CCROA15
	CROTTIN AFFINE 60 g x 15	Date d'édition: 06/01/2016
		Numéro version: 4

SPECIFICATIONS NUTRITIONNELLES (Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g)

Valeur énergétique (kJ)	1253
Valeur énergétique (kcal)	302
Matières grasses (g)	24.4
dont acides gras saturés (g)	16.4
Glucides (g)	1.9
dont sucres (g)	1.0
Protéines (g)	18.7
Fibres alimentaires (g)	0
Sel (g)	1.2

SPECIFICATIONS ORGANOLEPTIQUES

Visuel : forme cylindrique typique d'un crottin de chèvre avec une croûte couleur crème.

Goût : goût prononcé de chèvre qui s'accroît avec l'âge du fromage.

Odeur : typique de chèvre affiné.

Texture : légèrement fondant en bouche.

CONSERVATION

Conditionnement : caisse bois filmée

DLC : 30 jours arrivée entrepôt.

Température de stockage : A conserver entre + 2°C et + 6°C

Conseil d'utilisation : sortir du réfrigérateur 20 minutes avant la dégustation

UNITES LOGISTIQUES

Caisse bois contenant 15 fromages conditionnés sous film protecteur.

Quantités	Couche(s)	traçabilité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Dimensions (cm)		
					Long.	Larg.	Haut.
UVC de : 1 Fromage	-	-	0.060	0.060	-	4.6	3.5
Carton de : 15 UVC	1	EAN 128	0.900	1.070	27	19.5	6
Palette de : 420 cartons	30 cartons/couche 14	-	378	474*	120	80	181

*Poids brut incluant poids palette

Schéma de palettisation :

--	--

