

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 Règlements (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 : Français

Mentions supplémentaires :

Poids net à l'emballage, produit soumis à dessiccation

Code nomenclature douanière : 04069086

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

CRITÈRES	CIBLE	LIMITES ACCEPTABLES
PHYSIQUES :		
Forme	Cylindre	
Longueur	200 mm	190-210 mm
Diamètre	82 mm	77-87 mm
Poids net moyen à l'emballage	1 kg	
CHIMIQUES :		
Matière grasse	>20 %	
Extrait sec total	>40 %	
Matière grasse / Extrait sec	>45 %	≥45 %
NaCl	1,4-1,7 %	≥1,3 et ≤2,1 %
pH à l'emballage	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, non collante
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 fin ».

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

DONNEES LOGISTIQUES

Unité

Nature des emballages	Paillon + étiquette + feuille paraffinée
Forme	
Longueur (en mm)	270
Largeur (en mm)	180
Hauteur (en mm)	100
Poids net (en g)	1 000
Poids emb.individuel moyen (en g)	
Poids brut moyen (en g)	

Unité logistique (Colis)

Nb unités / UL	2
Longueur UL (en mm)	245
Largeur UL (en mm)	200
Hauteur UL (en mm)	100
Volume UL (en dm3)	4,9
Poids net UL (en kg)	2
Poids emb. colis moyen (en kg)	0,17
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	16
Nb de couche / palette	10
Nb UL / palette	156
Nb unités / palette	312
Longueur palette (en cm)	120
Largeur palette (en cm)	80
Hauteur palette (en cm)	115
Volume total palette (en m3)	
Poids net / palette (en kg)	312
Poids brut / palette moyen (en kg)	364
Palette Gerbable	Non

EAN 13 : 3523230008969

DUN 14 : 03523230008976

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