

## 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
<b>PHYSIQUES :</b>		
Forme	Cylindre	
Longueur	200 mm	190-210 mm
Diamètre	82 mm	77-87 mm
Poids net moyen à l'emballage	1 kg	
<b>CHIMIQUES :</b>		
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	
<b>MICROBIOLOGIQUES :</b>		
<b>Critères de sécurité :</b>		
Listeria monocytogenes	Non détectée dans 25 g	Non détectée dans 25 g
Salmonelle spp	Non détectée dans 25 g	Non détectée dans 25 g
<b>Critères d'hygiène :</b>		
Escherichia coli	<100 UFC/g	<1000 UFC/g
Staphylocoques à coagulase +	<100 UFC/g	<1000 UFC/g

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

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

## CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

<b>Aspect</b>	Blanc, croûte fleurie d'origine fongique (Penicillium candidum) adhérente sur toute la surface, fleur rase très aérée, absence d'autres moisissures
<b>Texture</b>	Fine et fondante, homogène, ferme, sans ouverture, non collante
<b>Goût</b>	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

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

### Unité logistique (Colis)

<b>Nb unités / UL</b>	2
<b>Longueur UL (en mm)</b>	245
<b>Largeur UL (en mm)</b>	200
<b>Hauteur UL (en mm)</b>	100
<b>Volume UL (en dm3)</b>	4,9
<b>Poids net UL (en kg)</b>	2
<b>Poids emb. colis moyen (en kg)</b>	0,17
<b>Poids brut UL moyen (en kg)</b>	

### Palettisation

<b>Type de palette</b>	PALETTE EUROPE 80*120
<b>Matériau palette</b>	Bois
<b>Marquage palette</b>	Intitulé,N°lot
<b>Nb UL / couche</b>	16
<b>Nb de couche / palette</b>	10
<b>Nb UL / palette</b>	156
<b>Nb unités / palette</b>	312
<b>Longueur palette (en cm)</b>	120
<b>Largeur palette (en cm)</b>	80
<b>Hauteur palette (en cm)</b>	115
<b>Volume total palette (en m3)</b>	
<b>Poids net / palette (en kg)</b>	312
<b>Poids brut / palette moyen (en kg)</b>	364
<b>Palette Gerbable</b>	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.*