

	<i>Fiche Technique Produit fini</i> <i>Technical product sheet</i>	
	FETA AOP CUBES 800G	
		Date de création/Creation date: 25/08/16
	<i>Fromage en saumure</i> <i>Cheese in brine</i>	Date de révision/Revision date : 08/09/2021
		Indice de révision/Revision index : D

INGREDIENTS

Lait pasteurisé de brebis et chèvre, sel, ferments lactiques, coagulant microbien.
Pasteurized sheep and goat **milk**, salt, ferments, microbial rennet.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES/ ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Paramètre / Parameter	Valeur cible / Target value
Couleur/ Colour	Blanc laiteux/ Milk white
Goût/ Flavour	Acide, salée, légèrement rance/ Sour, salty, slightly rancid
Consistance/ consistence	Compacte avec trous/ Compact with holes

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES/ CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS

Paramètre / Parameter	Valeur cible / Target value
Matière grasse sur extrait sec / Fat/Dry matter	43% min.
Matière grasse sur produit fini/ Fat on finished product	23%
Humidité / Humidity	56% max.
pH	4,1 - 4,6
NaCl	2,2 %

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES/ MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Paramètre / Parameter	Valeur cible / Target value
<i>Listeria monocytogenes</i> (/25 g)	Non-déecté / Not detected
Staphylococoques coagulase + (UFC/g)	< 100
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	< 100

	Fiche Technique Produit fini <i>Technical product sheet</i>	
	FETA AOP CUBES 800G	
		Date de création/Creation date: 25/08/16
	Fromage en saumure <i>Cheese in brine</i>	Date de révision/Revision date : 08/09/2021
		Indice de révision/Revision index : D

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g / Typical energetic value for 100g	
Energie/ Energy	276 kcal 1155 kJ
Matières grasses/ Fat Dont acides gras saturés/ of which saturated	23 g 16 g
Glucides / Carbohydrate Dont sucres/ Of which sugars	0,7g 0,7g
Protéines / Protein	16,5g
Sel / Salt	2,2g

CONSERVATION

- **Température de conservation** / Storage temperature: +2°C et +6°C.
- **Condition d'utilisation**/ Terms of use : A consommer dans les 72 heures après ouverture./
Consume within 72 hours after opening
- **Durée de vie totale** / total shelf life : 6 mois/month

OGM, ALLERGENES, IONISATION/ GMO, ALLERGENS, IONIZATION

- OGM / GMO

Les matières utilisées pour l'élaboration du produit défini par le présent document ne sont pas issues/ élaborées à partir d'organismes génétiquement modifiés. Ce produit n'est pas soumis à étiquetage complémentaire tel que défini par les règlements 1829 et 1830/2003 du 22/09/2003.

The materials used for the preparation of the product defined by this document are not derived from / produced from genetically modified organisms. This product is not subject to additional labeling as defined by regulations 1829 and 1830/2003 of 22/09/2003.

- Allergènes / Allergens

Lait et produits à base de lait
Milk and milk products

- Ionisation / Ionization

Le produit défini par le présent document et les matières utilisées pour son élaboration n'ont pas subi de traitement ionisant.

The product defined by this document and the materials used for its preparation have not undergone ionizing treatment.

	Fiche Technique Produit fini <i>Technical product sheet</i>	
	FETA AOP CUBES 800G	
		Date de création/Creation date: 25/08/16
	Fromage en saumure <i>Cheese in brine</i>	Date de révision/Revision date : 08/09/2021
		Indice de révision/Revision index : D

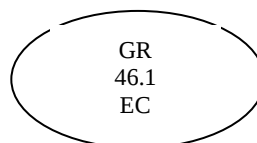
- Bisphénol A:

La société CIPF CODIPAL certifie/ CIPF CODIPAL certifies :

- qu'aucune substance dérivée du phtalate et du bisphénol A n'est présente dans ses matières premières utilisées/ that no substance derived from phthalate and bisphenol A is present in its raw materials used
- qu'aucune substance dérivée du phtalate et du bisphénol A n'est intentionnellement ajoutée/ that no substance derived from phthalate and bisphenol A is intentionally added
- qu'aucune substance dérivée du phtalate et du bisphénol A n'est utilisée dans le process de fabrication des références que nous fournissons/ that no substance derived from phthalate and bisphenol A is used in the manufacturing process of the references that we provide.

IDENTIFICATION, TRACABILITE

- Numéro d'agrément sanitaire /sanitary stamp :



LOGISTIQUE

Unité logistique	UVC	Colis	Couche/ layers	Palette/ pallet
	Emballage primaire/ primary packaging	Emballage secondaire/ Secondary packaging		
EAN	5202178000812	35202178000813		
Nombre d'UVC par :		4		432
Nombre de colis par :			9	108
Nombre de couche par :				12