



Tost'O'Chèvre Fromage à tartiner 750g Soignon X4

Code article : 72000004



Version 7.0 du 21/06/2023

DEFINITION DU PRODUIT

Dénomination légale de vente :

Fromage au lait de chèvre pasteurisé

Description du produit :

Pâte lactique à tartine

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 : France

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

IFS ,BRC

Marque d'identification

FR 86.068.001 CE

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

Mentions supplémentaires :

Ne pas congeler

Code nomenclature douanière : 0406105090

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

CRITÈRES	CIBLE	LIMITES ACCEPTABLES
CHIMIQUES :		
HFD	82 %	≥80 et ≤84 %
pH à l'emballage	4,45-4,65	≥4,40
NaCl	1,3 %	≥1 et ≤1,5 %
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 +	≤10 UFC/g	≤100 UFC/g

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100g	%AR*
Energie	682 kJ/ 164 kcal	8%
Matières grasses	12g	17%
dont acides gras saturés	8.6g	43%
Glucides	3.0g	1%
dont sucres	3.0 g	3%
Protéines	11g	22%
Sel	1.3g	22%

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

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect	Pâte lactique, homogène et blanche
Texture	Fine et Fondante
Goût	Frais, franc et légèrement typé ; arôme chèvre doux, agréable

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Durée de vie :

DDM : 127 jours à l'emballage (attention cette date n'est pas une garantie client), sous la forme « A consommer de préférence avant le ».

Format Date : JJ/MM/AA

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 sous 48h

Conseils d'utilisation :

usage à froid

DONNEES LOGISTIQUES

Unité

Nature des emballages	Barquette PP rectangulaire fermée par un opercule en aluminium gaufré et d'un couvercle PS
Forme	
Longueur (en mm)	183,5
Largeur (en mm)	122
Hauteur (en mm)	68,3
Poids net (en g)	750
Poids emb.individuel moyen (en g)	50
Poids brut moyen (en g)	800

Unité logistique (Colis)

Nb unités / UL	4
Marquage colis	Code produit + intitulé,DDM
Longueur UL (en mm)	255
Largeur UL (en mm)	210
Hauteur UL (en mm)	144
Volume UL (en dm3)	7,711
Poids net UL (en kg)	3
Poids emb. colis moyen (en kg)	0,4
Poids brut UL moyen (en kg)	3,6

Palettisation

Type de palette	PALETTE EUROPE 80*120
Matériau palette	Bois
Marquage palette	SSCC
Nb UL / couche	12
Nb de couche / palette	9
Nb UL / palette	108
Nb unités / palette	432
Longueur palette (en cm)	120
Largeur palette (en cm)	80
Hauteur palette (en cm)	145
Volume total palette (en m3)	
Poids net / palette (en kg)	324
Poids brut / palette moyen (en kg)	392
Palette Gerbable	Non

EAN 13 : 3523237534003

DUN 14 : 03523237534041

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.