

IQF Tranche de Chèvre affiné
7g D42mm Soignon 8x500g
C4kg
Code article : 73091004



Version 4.0 du 25/07/2022

DEFINITION DU PRODUIT

Dénomination légale de vente :

Fromage surgelé au lait de chèvre pasteurisé

Description du produit :

Pâte lactique extrudée au lait de chèvre pasteurisé, affinée puis tranchée et surgelée.

Le produit étant fragile, le carton est susceptible de contenir des rondelles non utilisables : environ 1%.

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 79.276.001 CE
BRC ,IFS	FR 79.077.001 CE

Langues affichées sur l'emballage : Allemand, Anglais, Arabe, Espagnol, Finnois, Flamand, Français, Italien, Suédois

Mentions supplémentaires :

Ne pas recongeler un produit décongelé

Code nomenclature douanière : 04069093

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

CRITÈRES	CIBLE	LIMITES ACCEPTABLES
PHYSIQUES :		
Poids moyen	6,5 - 7,5 g	
Diamètre	42 mm	
Epaisseur	4,5 - 5,5 mm	
CHIMIQUES :		
Matière grasse	>20 %	≥45 %
Matière grasse / Extrait sec	>45 %	>1,3 et <2,1 %
NaCl	1,4-1,7 %	
pH	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)

Allégations nutritionnelles : Faible teneur en lactose : < 1 g/100 g

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect	Blanc, croûte fleurie d'origine fongique
Texture	Fine et fondante, homogène, sans ouverture
Goût	Franc, typique du fromage de chèvre

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Durée de vie :

DDM : 730 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 : MM/AAAA

Conditions de conservation :

Température de conservation avant ouverture : -18°C

Conditions de conservation après ouverture/ décongélation : Le produit se conserve 4 jours entre 2°C et 4°C

Les caractéristiques physiques propres à un produit surgelé n'étant cependant plus garanties. Ce produit peut être utilisé sans décongélation préalable. Si vous souhaitez décongeler le produit avant utilisation, il est recommandé de le sortir de son conditionnement, de l'étaler sur un plat et de le placer au réfrigérateur (+2°C à +6°C) pendant environ 12 heures.

DONNEES LOGISTIQUES

Unité

Nature des emballages	Boîte carton imprimée refermable, apte au contact alimentaire.
Forme	
Longueur (en mm)	190
Largeur (en mm)	136
Hauteur (en mm)	77
Poids net (en g)	500
Poids emb.individuel moyen (en g)	44
Poids brut moyen (en g)	544

Unité logistique (Colis)

Nb unités / UL	8
Marquage colis	Intitulé,N°lot,DDM
Longueur UL (en mm)	395
Largeur UL (en mm)	295
Hauteur UL (en mm)	160
Volume UL (en dm3)	18,644
Poids net UL (en kg)	4
Poids emb. colis moyen (en kg)	0,68
Poids brut UL moyen (en kg)	5,032

Palettisation

Type de palette	PALETTE EUROPE 80*120
Matériau palette	Bois
Marquage palette	Intitulé,N°lot
Nb UL / couche	8
Nb de couche / palette	9
Nb UL / palette	72
Nb unités / palette	576
Longueur palette (en cm)	120
Largeur palette (en cm)	80
Hauteur palette (en cm)	160
Volume total palette (en m3)	
Poids net / palette (en kg)	288
Poids brut / palette moyen (en kg)	362
Palette Gerbable	Non

EAN 13 : 3523231231236

DUN 14 : 03523230004640