



**IQF Tranche de Chèvre affiné
10g D78mm Soignon 8x500g
C4kg**

Code article : 73101004



Version 3.0 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.
Une partie des tranches peut être brisée jusqu'à un taux acceptable de 3%.

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

BRC ,IFS

Marque d'identification

FR 79.276.001 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-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

CRITÈRES	CIBLE	LIMITES ACCEPTABLES
PHYSIQUES :		
Poids moyen	19 - 21 g	
Diamètre	78 mm	
Epaisseur	3,5-4,5 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
Spore d'ASR 37°C	<10 UFC/g	<100 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 6°C

Les caractéristiques physiques propres à un produit surgelé n'étant cependant plus garanties

Unité

Nature des emballages	Boîte carton imprimée refermable, apte au contact alimentaire.
Forme	
Longueur (en mm)	190
Largeur (en mm)	136
Hauteur (en mm)	87
Poids net (en g)	500
Poids emb.individuel moyen (en g)	47
Poids brut moyen (en g)	547

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)	180
Volume UL (en dm3)	20,974
Poids net UL (en kg)	4
Poids emb. colis moyen (en kg)	0,72
Poids brut UL moyen (en kg)	5,096

Palettisation

Type de palette	PALETTE EUROPE 80*120
Matériau palette	Bois
Marquage palette	Intitulé,N°lot
Nb UL / couche	8
Nb de couche / palette	8
Nb UL / palette	64
Nb unités / palette	512
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)	256
Poids brut / palette moyen (en kg)	327
Palette Gerbable	Non

EAN 13 : 3523231234589

DUN 14 : 03523230004565

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.