

INFORMATIONS QUALITE

Définition

Téléchargement : 03/10/19

Fromage à pâte molle et croûte fleurie



Composition

LAIT pasteurisé de chèvre (Origine du lait: UE), sel, ferments **LACTIQUES**, enzymes coagulantes

Critères physico-chimiques

Extrait sec en %: **≥45 %**
Gras sur sec en %: **≥ 50 %**

Valeurs nutritionnelles (données à titres indicatif /100g)

Valeurs énergétiques: moyenne **1146 kJ**
Valeurs caloriques: **276 kcal**
Matières grasses: **23g**
Dont acides gras saturés: **16g**
Glucides: **1,6 g**
Dont sucres: **1,6 g**
Protéines: **15g**
Sel: **1,4 g**

Critères microbiologiques

Listeria monocytogenes : **Absence dans 25g**
Salmonelles : **Absence dans 25g**
Staph à coag +: **<100/g**
Enterotoxines Staphylococciques: **Absence**. Recherche si Staphylococcus aureus >10⁵
E. coli: **<100/g**

Critères organoleptiques

Croûte : Duveteuse, recouverte de moisissures blanches.
Pâte : Friable et blanche vers le centre et gris/jaune avec une texture coulante vers la croûte.
Flaveur : Goût puissant, frais, typique du fromage de chèvre en buchette.

Autres critères

Produit non soumis à l'étiquetage sur les OGM d'après les règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.
Ce produit n'a pas subi et ne contient pas d'ingrédients ayant subi un traitement ionisant.



Fromagerie le Centurion
62820 LIBERCOURT

FROMAGE DE CHEVRE EN TRANCHETTES 500G IQF

FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI

Page 2/2
Mise à jour 27/10/2016
Code produit 94404

INFORMATIONS PRODUCTION

Caractéristiques produit

Format :	Tranches	Estampille:	
Poids:	500g		
Poids tranches:	15g		
Epaisseur de tranche:	+/- 4mm		
Diamètre :	60 mm		
Process :	Surgélation IQF (Individually Quick Frozen)		
Emballage :	Barquette		
Pays d'origine MP :	Pays-Bas		

Caractéristiques étiquetage

Etiquetage UVC :

- Dénomination du produit
- Date de congélation
- Lot
- Logo éco emballage
- Poids de l'UV (500 g)
- EAN :3060921458394
- DLUO: jour de production + 730 jours
- DLUO min à livraison: 12 mois
- Température de stockage (-18°C)
- Estampille sanitaire
- Mention "Produit congelé, ne pas recongeler après décongélation"

Etiquetage colis : • Poids net colis • Code produit • DLUO • EAN

Logistique	UVC	COLIS	PALETTE
Nb UVC		8	576
Nb colis/palette			72
Nb colis/couche			8
Nb couche/palette			9
Largeur (cm)	13,5 ≈	29,2 ≈	80
Longueur (cm)	18,2 ≈	39,1 ≈	120
Hauteur (cm)	10,2 ≈	20,2 ≈	15
Poids Net (kg)	0,500	4,000	288,000
Poids Brut (kg)	0,555	4,727	364,858

Préconisations d'utilisation

Ce produit doit être décongelé à une température comprise entre + 2°C et + 5°C