



Bûche Affinée 1 kg sur paillon CAPRA

Code : DR 99:019

DÉFINITION DU PRODUIT

Dénomination légale de vente :

Fromage de chèvre

Description du produit :

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

Ingrédients :

Lait de chèvre pasteurisé, sel, ferments lactiques et fongiques (dont lactose), coagulant.

-Allergènes selon l'annexe II du règlement (CE) N°1169/2011: Lait et produit à base de lait (y compris le lactose).

- 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 en vigueur en ce qui concerne le Plomb, les Dioxines et PCB, l'Aflatoxine M1, les pesticides organochlorés et organophosphorés, les résidus vétérinaires.

Ligne de production certifiée BRC / IFS

Marque d'identification :

BE
K432
EG

CRITÈRES	CIBLE	LIMITES ACCEPTABLES
Physico-chimiques:		
Forme	Cylindrique	
Poids net à l'emballage	≥ 1000 g	≥ 1000 g
Longueur	200 ± 10 mm	
Diamètre	82 ± 5 mm	
Matière grasse	> 20 %	
Matière grasse/ extrait sec	> 45 %	≥ 45 %
Extrait sec	> 40 %	
NaCl	1,4 – 1,7 %	1,3 – 2,1 %
pH à l'emballage	4,50 – 4,90	
Bactériologiques :		
<i>Critères de sécurité</i>		
Listeria monocytogenes	Absence dans 25 g	Absence dans 25 g
Salmonelle	Absence dans 25 g	Absence dans 25 g
<i>Critères d'hygiène</i>		
Staphylococcus aureus	< 100 ufc / g	
Escherichia coli	< 100 ufc / g	< 1 000 ufc / g < 1 000 ufc / g

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100g	%AQR*
Energie	1208 kJ/ 291 kcal	15 %
Matières grasses	23 g	33 %
dont acides gras saturés	16 g	81 %
Glucides	1 g	0,4 %
dont sucres	1 g	1 %
Fibres alimentaires	0 g	0 %
Protéines	20 g	40 %
Sel	1,5 g	25 %
Calcium	120 mg	15%

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

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

Aspect	Blanc évoluant vers le jaune, croûte fleurie d'origine fongique (<i>Penicillium candidum</i>) adhérente sur toute la surface
Texture	Fine et fondante, homogène, sans ouverture, non collante
Goût	Franc, typique du fromage de chèvre

Conservation Durée de vie

* DDM (Date de durabilité minimale): 65 jours à partir de la date de fabrication (attention cette date n'est pas une garantie client)

* Sous la forme : A consommer de préférence avant le ...

* Condition de stockage : Conserver au réfrigérateur (max. +7°C)

AVANTAGES PRODUIT

INDICE DE REVISION : D

Date de révision : 05/07/2023

PAGE N°1 / 2



Bûche Affinée 1 kg sur paillon CAPRA

Code : DR 99:019

* Fonctionnalités :
Recommandé pour un plateau fromage, toasts apéritifs,
plats cuisinés, ...

Utilisable dans le cas d'un régime végétarien



Bûche Affinée 1 kg sur paillon CAPRA

Code : DR 99:019

DONNÉES LOGISTIQUES

	Conditionnement par 1		Conditionnement par 2		
Produit	Type (matériau) : Paillon (+ étiquette)				
Colis	Type (matériau) : Carton Marquage : Produit, DLUO (JJ/MM/AAAA), code lot Dimension en mm (L x l x h) : 226 x 105 x 105 Poids brut moyen colis : 1,1 kg Poids net colis : 1 kg UVC / colis : 1		Type (matériau) : Carton Marquage : Produit, DLUO (JJ/MM/AAAA), code lot Dimension en mm (L x l x h) : 247 x 219 x 111 Poids brut moyen colis : 2,18 kg Poids net colis : 2 kg UVC / colis : 2		
Palettisation	Palette type :	80 x 120 cm EUROPE		Palette type :	80 x 120 cm EUROPE
	Marquage :	Produit, code lot		Marquage :	Produit, code lot
	Poids brut moyen palette :	290 kg	460 kg	Poids brut moyen palette :	370 kg
	Poids net moyen palette :	240 kg	396 kg	Poids net moyen palette :	312 kg
	Hauteur :	100 cm	145 cm	Hauteur :	150 cm
	Nombre de cartons par couche :	30	33	Nombre de cartons par couche :	14
	Nombre de couches par palette :	8	12	Nombre de couches par palette :	10 (+1*16)
Nomenclature douanière	04069092				
Précaution de palettisation / colisage	Produits fragiles, à manipuler avec précaution, ne pas gerber				

Cette fiche technique correspond à un produit standard. Toute demande particulière fera l'objet d'une étude spécifique

Il appartient à l'acheteur :

- de s'informer de la réglementation en vigueur dans le pays de commercialisation de la denrée et notamment en matière d'autorisation, de déclaration, de limitation, d'étiquetage...

- de vérifier la compatibilité du produit avec l'usage qu'il désire en faire.

La responsabilité d'EURIAL ne saurait être recherchée concernant l'utilisation des informations figurant sur la présente fiche technique