

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Fromage à pâte molle et à croûte lavée - Produit IQF.

Saveur / Goût	Franche	Tolérance(s)	/
Texture	Pâte lisse, homogène et onctueuse	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON
Calibre: Epaisseur : 3 mm environ (+/- 1,5 mm)
 Dimension : 13 cm x 4 à 5 cm environ

CONSEILS DE CONSERVATION

 DDM 732 jours à -18°C
 2 jours au réfrigérateur entre + 2°C et + 6° C

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)
CONSEILS D'UTILISATION

Le produit peut être utilisé encore surgelé, aucune perte.
 En cas de décongélation avant utilisation:
 - Étaler individuellement les tranches pour éviter qu'elles ne se collent entre elles lors de l'utilisation.
 - Laisser décongeler durant 24h à +4°C.
 Le processus IQF (Individually Quick Frozen) est un procédé qui permet de surgeler des produits individuellement pour éviter qu'ils ne se collent entre eux. Cela facilite grandement leur dosage et manipulation et permet ainsi de réduire les pertes et de mieux contrôler les coûts.

INGREDIENTS
Lait pasteurisé de vache, sel, ferments **lactiques** et d'affinage, présure animale.

Matière grasse sur extrait sec : > 50 %

Allergène(s): Lait.
Contamination(s) croisée(s): Aucune.

DONNEES COMPLEMENTAIRES

Soumis à étiquetage OGM	NON	Produit ionisé	NON	Végétarien	OUI
Végétalien / Végan	NON	Sans Gluten	OUI	Contient de l'alcool (à l'exclusion du vinaigre)	NON
Contient du porc	NON	Contient de la présure animale	OUI		

- **Origine produit fini:** France - **Estampille sanitaire:** FR 62 907 030 CE - **Code emballer:** EMB 62 907 D
 - **Origine du lait:** France - **Traitement du lait:** Pasteurisé (72°C pendant 15s ou 63°C pendant 30min)
 - **Label(s) qualité:** AOP (Appellation d'origine protégée).

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	1382	Energie (kcal)	333
Matières grasses (g)	27	dont acides gras saturés (g)	18
Glucides (g)	< 0,5	dont sucres (g)	< 0,5
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	22
Sel (g)	2,1		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Escherichia coli	< 100 ufc/g	Staphylocoques aureus	< 100 ufc/g
Entérotoxines Staphylococciques	Absence . Recherche si S. aureus >100 000 ufc/g	Salmonelles	Absence dans 25 g
Listeria monocytogenes	Absence dans 25 g		

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 8 barquettes de 1.1 Kg		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Barquette en polypropylène blanc	Carton	/
EAN 13 ou 14	3060921507054	13060921507440	/
Poids net (Kg)	1,1 kg	8,80	370
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	1,201	10,12	450
Dimensions L x l x h (mm)	193 x 193 x 113	390 x 390 x 225	1200 x 800 x 1730
EAN 128	/	OUI	OUI

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	336	6	7	42

Données fournies à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.