



DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Fromage à pâte persillée, non cuite, fermentée et salée, surgelé IQF

Goût : caractéristique du Bleu d'Auvergne

Forme : cubes

Texture : croûte sèche, pâte fondante, onctueuse et non friable

Calibre : poids unitaire environ 2.6grs, dimensions 14*14*14mm

Composition : lait de vache pasteurisé (zone AOC Auvergne) 98%, sel 2%, ferments lactiques, présure.

Allergènes : lait

Contamination croisée : aucune

OGM : NON



CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Listeria	Abs dans 25grs
Enterotoxine de staphylocoque	Recherche d'entérotoxine si dénombrement de staphylocoque à coagulase + sup. à 10 000

CONSEILS DE CONSERVATION :

DLC / **DLUO** : 12 mois à -18°C

Après décongélation à +4°C :

Sachet fermé : 48 heures

Sachet ouvert : 24 heures

NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELÉ

VALEURS NUTRITIONNELLES (sur 100gr)

Energie	322 Kcal / 1345 Kjoul
Glucides	<2%
Lipides	26%
Protéines	22.3%
Sodium	3%
Taux de MG sur produit fini	> 27%
Taux extrait sec	> 52%

CONSEILS D'UTILISATION :

Ce produit est IQF, utilisez-le encore surgelé, aucune perte. Peut également être utilisé en salade et sandwich.

▶▶▶▶▶ INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE ▶▶▶▶▶

Unité de vente	carton
Code article	070BLEUC
Gencod EAN13	3520730009571
Origine produit	France
Code emballer / Estampille sanitaire	FR 59 609102 CE

Inscription n° de lot	Carton + sachet
Inscription date de production	Sachet
EAN128	Carton + palette

PCB (nombre de pièces/carton)	6 sachets de 500grs
Emballage primaire	Sachet « refermable » transparent
Poids net carton (kg)	3.00
Poids brut carton (kg)	3.40
Dimensions cartons (mm)	240 * 330 * 135
Palettisation	130 colis (13 couches de 10)
Poids brut palette (palette comprise 25kg)	467
Dimensions palette (cm)	80*120