



## DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

### Miettes de roquefort fines découpées, surgelé IQF

Goût : franc et frais, caractéristique du Roquefort  
Forme : miette, brisures  
Texture : fondante  
Calibre : non concerné

**Composition** : lait de brebis cru et entier, sel, ferments lactiques, présure, penicillium roqueforti.

**Allergènes** : lait  
**Contamination croisée** : aucune  
**OGM** : NON



## CRITERES MICROBIOLOGIQUES

E. coli	< 10 000
Staph aureus	< 1 000
Salmonelle	Abs dans 25gr
Listeria	Abs dans 25gr

## CONSEILS DE CONSERVATION :

DLC / **DLUO** : 14 mois à -18°C

Après décongélation à +4°C :

Sachet fermé : 1 semaine

Sachet ouvert : 72 heures (déconseillé pour une utilisation optimale)

**NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE**

## VALEURS NUTRITIONNELLES (sur 100gr)

Energie	361 Kcal / 1494 Kjoul
Glucides	Traces
Lipides	31.7%
Protéines	18.8%
Taux de MG sur produit fini	31%
Taux de MG sur extrait sec	52%

## CONSEILS D'UTILISATION :

Ce produit est IQF, il peut être utilisé sans décongélation préalable, aucune perte.

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

Unité de vente	carton
Code article	070ROQ
Gencod EAN13	3520730005849
Origine produit	France
Code emballer / Estampille sanitaire	FR 12 203 11 CE

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

PCB (nombre de pièces/carton)	10 sachets de 500gr
Emballage primaire	Sachet plastique
Poids net carton (kg)	5.00
Poids brut carton (kg)	5.15
Dimensions cartons (mm)	385 * 260 * 155
Palettisation	90 colis (10 couches de 9)
Poids brut palette (palette comprise 25kg)	488
Dimensions palette (cm)	80*120