

**DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES**

Reblochon de Savoie AOP. Fromage à pâte pressée non cuite. Produit frais.

|                      |   |                     |   |
|----------------------|---|---------------------|---|
| <b>Saveur / Goût</b> | Gout franc, agréable, fin, caractéristique du reblochon | <b>Tolérance(s)</b> | / |
| <b>Texture</b>       | Homogène, souple et onctueuse                           | <b>Tolérance(s)</b> | / |

**Produit à poids variable:** OUI

**CONSEILS DE CONSERVATION**

DLC 120 jours entre +4°C et +8°C

FRAIS

**CONSEILS D'UTILISATION**

Prêt à consommer.

**INGREDIENTS**
**Lait** cru de vache, ferments (dont **lait**), sel, présure.  
 Durée d'affinage : 15 jours minimum

 Matière grasse sur extrait sec: > 45%  
 Taux de calcium : 417 mg

**Allergène(s):** Lait.

**Contamination(s) croisée(s):** Aucune.

**DONNEES COMPLEMENTAIRES**

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

 - **Origine produit fini:** France - **Estampille sanitaire:** FR 74 145 050 UE - **Code emballer:** EMB 74012S

 - **Origine du lait:** France (Zone AOP) - **Traitement du lait:** /

 - **Label(s) qualité:** AOP (Appellation d'origine protégée).

**VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)**

|                                |      |                                     |       |
|--------------------------------|------|-------------------------------------|-------|
| <b>Energie (kJ)</b>            | 1403 | <b>Energie (kcal)</b>               | 338   |
| <b>Matières grasses (g)</b>    | 28   | <b>dont acides gras saturés (g)</b> | 19    |
| <b>Glucides (g)</b>            | 0,6  | <b>dont sucres (g)</b>              | < 0,5 |
| <b>Fibres alimentaires (g)</b> | 0    | <b>Protéines (g)</b>                | 21    |
| <b>Sel (g)</b>                 | 1,3  |                                     |       |

**CRITERES MICROBIOLOGIQUES**

|                               |                       |                                     |                       |
|-------------------------------|-----------------------|-------------------------------------|-----------------------|
| <b>Escherichia coli</b>       | < 10 000 ufc/g        | <b>Staphylocoques à coagulase +</b> | < 10 000 ufc/g        |
| <b>Listeria monocytogenes</b> | Non détecté dans 25 g | <b>Salmonelle</b>                   | Non détecté dans 25 g |
| <b>Escherichia coli EHEC</b>  | Non détecté dans 25 g |                                     |                       |

**CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES**

|                                  | PIECE de env. 450G                                     |                |                   |
|----------------------------------|--|----------------|-------------------|
|                                  | Unité  | Carton         | Palette           |
| <b>Nature emballage</b>          | Faux-fond en bois<br>Film en polypropylène thermoscélé | Carton         | /                 |
| <b>EAN 13 ou 14</b>              | 3360950000046  | 93360950300040 | /                 |
| <b>Poids net (Kg)</b>            | 450 g env. (450 à 550 g)                               | 2,70           | 275               |
| <b>Poids net égoutté (Kg)</b>    | /  | /              | /                 |
| <b>Poids brut (Kg)</b>           | 456 g  | 2,90           | 319               |
| <b>Dimensions L x l x h (mm)</b> | Ø = 140 , h = 35 (Ø : 135 à 145 ; h : 28 à 37)         | 460 x 300 x 60 | 1200 x 800 x 1170 |
| <b>EAN 128</b>                   | /  | OUI            | OUI               |

| Palettisation | Unités / palette | Cartons / couches | Couches / palette | Cartons / palette |
|---------------|------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
|               | 612              | 6                 | 17                | 102               |

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