

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Fromage à pâte filée, produit IQF.

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

Produit à poids variable: NON
Calibre: Tranche: 13 g (+/- 2 g)
 Tranche = Ø 65 mm

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 733 jours à - 18°C
 Après décongélation, conserver entre +2°C et +6°C et consommer sous 2 jours.

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)

CONSEILS D'UTILISATION

Prêt à l'emploi. Le produit peut être utilisé encore surgelé. Bien refermer la barquette après utilisation.
 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, enzymes coagulantes.

Matières grasses sur extrait sec : > 40 %
 Taux de calcium: 545mg/100g
 Taux brisures : 5%

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	NON		

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

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	1280	Energie (kcal)	308
Matières grasses (g)	22	dont acides gras saturés (g)	15
Glucides (g)	1,4	dont sucres (g)	0,7
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	26
Sel (g)	1,2		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

E. Coli	< 100 ufc/g	S. Aureus	< 10 ufc/g
Salmonelles	Absence dans 25g	Listeria monocytogenes	Absence dans 25g
Levures et Moisissures	< 5 000 ufc/g	Entérotoxines Staphylococciques	Absence. Recherche si Staphylococcus aureus > 100 000 ufc/g

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 8 barquettes de 1.2Kg		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Barquette en polypropylène blanc	Carton	/
EAN 13 ou 14	3060921507535	13060921507532	/
Poids net (Kg)	1,2 kg (+/- 18 g)	9,60	403
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	1,30	10,92	484
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.