

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Fromage à pâte pressée non cuite - Produit surgelé IQF

| | | | |
|---------------------------|---------------------------|--------------------|------------------------------------|
| Poids du produit : | 20g | Tolérance : | +/- 1g± |
| Dimensions : | 9 x 9 cm Epaisseur 2mm | Tolérance : | +/- 1cm ± Taux de brisures = 5% |
| Saveur/Goût : | Frais et crémeux | Tolérance : | / |
| Texture : | Lisse et homogène | Tolérance : | / |

CONSEILS DE CONSERVATION

| DDM : 734 jours | Primaire | Secondaire | Tertiaire |
|---------------------------------------|------------------------------|---|-----------|
| Durée de conservation | 734 jours | 2 jours | / |
| Température de conservation °C | -18°C | Entre +2°C et +6°C | / |
| Méthode de conservation | A conserver au réfrigérateur | Bien refermer après utilisation et à conserver au réfrigérateur | / |

NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELÉ

Ingrédients :

 Lait pasteurisé de vache (Origine: UE et UK), sel, ferments **lactiques**, enzymes coagulantes, colorants: caroténoïdes - norbixine de rocou.


Allergènes : lait
Contamination croisée : aucune

Soumis à étiquetage OGM : Non
Produit ionisé : Non
Convient à une alimentation Végétarienne : Oui
Produit certifié Halal: Non

Produit sans alcool (à l'exclusion du vinaigre) : Oui
Produit sans porc : Oui
Présence de présure animale : Non

CONSEILS D'UTILISATION

Le produit peut être utilisé encore surgelé, aucune perte.
En cas de décongélation avant utilisation:
- Etaler individuellement les tranches pour éviter qu'elles ne se collent entre elles lors de l'utilisation.
- Laisser décongeler durant 24h à +4°C.
- A utiliser dans les 2 jours en cas de stockage au froid positif.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

| | | | |
|---------------------------------|---------|---|----------|
| Energie | 1663 kJ | / | 401 kcal |
| Matières grasses | 33 | | g |
| Dont acides gras saturés | 23 | | g |
| Glucides | 2 | | g |
| Dont sucres | 0,5 | | g |
| Protéines | 24 | | g |
| Sel | 1,8 | | g |

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

| | |
|------------------------------|-------------------|
| E. Coli | < 100ufc/g |
| Staphilococcus à coagulase + | < 100ufc/g |
| Salmonelles | Non détecté / 25g |
| Listeria monocytogenes | Non détecté / 25g |

INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE

| Unité de vente | CARTON | SACHET |
|--------------------------------------|----------------|------------------|
| | Code article | 3400CHETR |
| Gencod EAN13 ou 14 | 13060921506870 | 3060921506873 |
| Origine produit | France | |
| Code emballer / Estampille sanitaire | EMB 62 907 D | FR 62 907 030 CE |
| Code de nomenclature douanière | 0406902190 | |

| | |
|--|-------------------------------------|
| PCB (nombre de pièces/carton) | 8 barquette(s) de 1 Kg |
| Emballage primaire | Barquette en Polypropylène Blanc |
| Poids net carton (kg) | 8,00 |
| Poids brut carton (kg) | 9,32 |
| Dimensions cartons (L x l x h en mm) | 390 x 390 x 225 |
| Palettisation | 42 cartons (7 couches de 6 cartons) |
| Poids brut palette (kg) (palette comprise) | 416 |
| Dimensions palette (L x l x h en cm) | 120 x 80 x 173 |

| | | | | |
|--------------------------------|---|-----|---------|-----|
| Inscription n° de lot | Sur l'étiquette barquette et le colis | | | |
| Inscription date de production | Sur l'étiquette de la barquette et sur l'étiquette du colis | | | |
| EAN128 | Carton | Oui | Palette | Oui |

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