

INFORMATIONS ENTREPRISE

Société : Laiterie DUROUX
N° Agrément : FR 19 173 001 CE
EAN : 30149917001105
CNUF : 49917

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE DU PRODUIT

Définition du produit : Fromage à pâte persillée

Forme : Cylindrique

Pâte : De couleur blanc à ivoire persillée de moisissure bleu vert.

Goût : Franc, typé et savoureux

Croûte : Sèche sans mouillères

Traitement du lait : Pasteurisé

INGREDIENTS

INGREDIENTS	NATURE	FOURNISSEUR	ORIGINE	%
Lait	Lait de vache	Producteur	France	96
Présure	Liquide jaune	Hansen	France	0.03
Sel	Poudre blanche	Salin du midi	France	3.50
Cacl 2	Liquide blanc	Hansen	France	0.01
Penicilium roqueforti	Liquide bleu/ vert	LIP	France	Traces
Ferments lactiques	Poudre congelée	Hansen	France	Traces

ALLERGENES

Lait et dérivés, lactose : traces

Certifié sans OGM

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES ET BIOCHIMIQUES

(Valeurs moyennes en grammes pour 100 grs)

Valeur nutritive	Unités	Valeurs
	Kcal/100g de fromage	344
	KJ/100 g de fromage	1428
Taux humidité	%	47
Extrait sec	%	53
Gras/ sec	%	> 50
Matières grasses totales	%	29.01
Protéines	%	20.2
Sucres totaux	%	0
NaCl	%	1.1
PH		> 4.5

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

CRITERES	NORMES
SALMONELLE	Absence dans 25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Absence dans 25 g
STAPHYLOCOQUES	< 100 /g
ESCHERICHIA COLI	< 100 /g

LAITERIE FROMAGERIE DUROUX 19220 RILHAC-XAINTRIE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT	HACCP/FT/PRO/BX Version 3
	BLEU DUROUX	Page 2/2

Date de création : 19/10/2006

Dernière mise à jour : 12/04/2013

CONDITIONNEMENT ET ETIQUETAGE

Conditionnement : sous papier aluminium alimentaire.

Désignation Du produit	Durée minimum Affinage En jours	CODE PRODUIT	EAN 13 Administratif	DLUO En jours	Poids (en Kg)	Hauteur (en cm)	Diamètre ou longueur (en cm)
Bleu X2	28 à 32	2340382	3499170382028	30	5 à 5.2	19 +/- 10 %	8 à 10
Bleu unité	28 à 32		3499170382042	30	5 à 5.2	19 +/- 10 %	8 à 10

EMBALLAGE ET PALETTISATION

	Emballage	Unité/ Colis	Colis/ carton	Carton/ couche	Couche/ Palette*	Carton/ Palette*
Bleu X2	Carton (400 x 195 x 105)	1	2	7	4	28
Bleu unité		A l'unité				

* Palette de type Europe (80X120 cm)

CONDITIONS DE STOCKAGE

TEMPERATURE	0 à + 4 °C
VENTILATION	Modérée
HYGROMETRIE	Saturé

CONSEIL D'UTILISATION

A conserver au réfrigérateur. Sortir le fromage 1 heure avant consommation.

