

FICHE TECHNIQUE

Date de révision : 2015/07/27

Indice : A



BLEU DES BASQUES BREBIS 5KG ONDUA

CARACTERISTIQUES GENERALES DU PRODUIT

	Type produit	Fromage à pâte persillée au lait entier de brebis pasteurisé
	Description	BLEU DES BASQUES BREBIS 5KG ONDUA
	N° d'agrément sanitaire	FR 64.364.100 CE
	Allergènes	Lait de brebis (lactose)
	OGM	Produit non OGM et ne contenant pas d'ingrédients OGM
	Ionisation	Produit n'ayant subi aucun traitement d'ionisation et ne contenant pas d'ingrédients ionisés
	D.L.U.O. à réception client	50 jours
	Conservation	2-8 °C
Poids variable	~ 5 kg	

INGREDIENTS

	% approximatif de mise en œuvre	Source végétale / animal...	Origines géographique
Lait entier de brebis pasteurisé	98.1	Animale	France, exceptionnellement Espagne
Sel	1.8	Minéral	France
Ferments	<0.05	Microbienne	Europe
Enzyme coagulante	<0.05	Microbienne	France

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUE

Affinage	Plus de 2 mois 1/2
Saveur, goût	Typé de bleu, fruité et légèrement salé
Aspect pâte	Présence de marbrures régulières de bleu, texture fondante
Croûte	Naturelle fine et sèche à nuances entre marron orangé et blanc crème feutrée de gris fleurie de taches ocre.

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100g

Energie	1557	kJ
	376	kcal
Matières grasses	32.2	g
dont a.g. saturés	21.8	g
Glucides	1.0	g
dont sucres	<0.5	g
Protéines	20.5	g
Sel	2.5	g

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (application des critères FCD en vigueur)

Escherichia coli	100/g
Staphylocoques coagulase positive	100/g
Listeria monocytogenes	Absence dans 25g
Salmonella mobiles	Absence dans 25g
Enterotoxine	Absence dans 25g (recherche si staph > 10 ⁵)

CONDITIONNEMENT

Unité de Vente Consommateur (UVC)	Fromage entier							
	Code d'article	EAN 7	EAN 13	Dimensions en mm (L H)		Poids net	Poids brut	
	3220X1ONDUA		3379760432206	300	80	5Kg		
Unité logistique (UL)	Carton							
	PCB	DUN 14		Dimensions en mm (L H)		Poids net	Poids brut	
	1	93379760432209		310	310	110	5Kg	5.25Kg
Palettisation	Palette Europe			Dimensions en mm (L H)				
	UL par couche : 6	Couche par palette : 7		1200	800	820		