

FICHE TECHNIQUE

Date de révision : 2018/11/06

Indice : 2

BLEU DES BASQUES CHEVRE**CARACTERISTIQUES GENERALES DU PRODUIT**

	Type produit	Fromage à pâte persillée au lait entier de chèvre pasteurisé
	Description	BLEU DES BASQUES CHEVRE
	N° d'agrément sanitaire	FR 64.364.100 CE
	Allergènes	Lait de chèvre (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.D.M. à réception client	50 jours
	Conservation	2-8 °C
Poids variable	~ 3 kg	

INGREDIENTS

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

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUE

Affinage plus de	4 semaines
Affinage cible	2.5 mois
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	1480	kJ
	357	
Matières grasses	29.1	g
dont a.g. saturés	20.2	g
Glucides	1.8	g
dont sucres	<0.5	g
Protéines	21.9	g
Sel	2.1	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	
	43050X1		3379760143157	210	90	3Kg		
Unité logistique (UL)	Carton							
	PCB	DUN 14		Dimensions en mm (L H)		Poids net	Poids brut	
	1	93379760143150		260	260	120	3Kg	3.22Kg
Palettisation	Palette Europe			Dimensions en mm (L H)				
	UL par couche : 12	Couche par palette : 10		1200	800	1250		