

FICHE TECHNIQUE


Date de révision : 2015/09/10

Indice : A



BREBIS 8KG AU PIMENT D'ESPELETTE

CARACTERISTIQUES GENERALES DU PRODUIT

	Type produit	Fromage à pâte pressée non cuite au lait entier de brebis pasteurisé
	Description	BREBIS 8KG AU PIMENT D'ESPELETTE
	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	70 jours
	Conservation	2-8 °C
Poids variable	~ 8 kg	

INGREDIENTS

	% approximatif mis en œuvre	Source végétale / animal ...	Origines géographiques
Lait brebis pasteurisé	98.1	Animale	France, exceptionnellement Espagne
Sel	1.8	Minéral	France
Purée piment Espelette	0.21	Végétal	France
Ferments	<0.05	Microbienne	Europe
Enzyme coagulante	<0.05	Microbienne	France
Poudre piment Espelette	<0.02	Végétal	France

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUE

Affinage	4 mois minimum
Saveur, goût	Attaque franche, typée de piment et brebis, légèrement salé
Aspect pâte	Orangée avec présence de piment.
Croûte	Fine, naturelle, grisée

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100g

Energie	1847	kJ
	446	kcal
Matières grasses	38.2	g
dont a.g. saturés	26.4	g
Glucides	2.2	g
dont sucres	<0.5	g
Protéines	23.3	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
	2225PIMENT		3379760222258	300		105	8Kg	
Unité logistique (UL)	Carton							
	PCB	DUN 14		Dimensions en mm (L H)			Poids net	Poids brut
	1	93379760222251		310	310	110	8Kg	8.25Kg
Palettisation	Palette Europe			Dimensions en mm (L H)				
	UL par couche : 6		Couche par palette : 7		1200	800	820	