

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 pressée non cuite.

Forme : cylindrique

Pâte : liée, fine et homogène de couleur ivoire à jaune

Goût : Fruité et épanouie

Croûte : Boutonnée et dorée

Traitement du lait : Thermisé

INGREDIENTS

INGREDIENTS	NATURE	FOURNISSEUR	ORIGINE	%
Lait	Lait de vache zone AOC	Producteur	France	97.7 %
Présure	Caillette animale	LCP	France	0.035 %
Sel	Sel de mer non traité	Salin du midi	France	2.10 %
Ferments lactiques		Hansen	France	Traces

ALLERGENES

Lait et dérivés, lactose : traces

Certifié sans OGM

INFORMATIONS BIOCHIMIQUES

(Valeurs moyennes en grammes pour 100 grs)

	Unités	Valeurs
Taux humidité	%	40.6
Extrait sec	%	> 57
Gras/ sec	%	> 45
Cendres	%	4.32
PH		> 4.5

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

		Pour 100g		Pour une portions de 30g		% apport de référence	
		kJ	Kcal	kJ	Kcal	kJ	Kcal
Énergie	kJ/Kcal	1510	364	453	109	5%	5%
Matières grasses	g	29		8,7		12%	
Dont acide gras saturés	g	20		6		30%	
Glucides	g	1,7		0,5		0%	
Dont sucres	g	0		0		0%	
Protéines	g	24		7,2		14%	
Sel	g	1,7		0,51		9%	
Calcium	mg	770		231		29%	

LAITERIE FROMAGERIE DUROUX 19220 RILHAC-XAINTRIE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT	QUA/FT/PRO/CE Version 6
	CANTAL ENTRE DEUX AOP	Page 2/3

Date de création : 19/10/2006

Dernière mise à jour : 24/09/2014

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

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

CONDITIONNEMENT ET ETIQUETAGE

Conditionnement : papier kraft alimentaire ou sous vide.

Désignation 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)
meule	90	2342820	3499172820023	60	38 à 41	32 +/- 10 %	35 à 40
Meule « Duroux »	90		3499172820054	60	38 à 41	32 +/- 10 %	35 à 40
1/2 meule	90		3499172820061	30	19 à 20.5	32 +/- 10 %	35 à 40
½ Meule « Duroux »	90		3499172820085	30	19 à 20.5	32 +/- 10 %	35 à 40
1/4 meule	90		3499172820092	30	9.5 à 10.25	32 +/- 10 %	17.5 à 20
¼ Meule « Duroux »	90		3499172820153	30	9.5 à 10.25	32 +/- 10 %	17.5 à 20
1/8 meule	90		3499172820177	30	4.75 à 5.15	16 +/- 10 %	17.5 à 20
1/8 Meule« Duroux »	90		3499172820214	30	4.75 à 5.15	16 +/- 10 %	17.5 à 20
1/16 meule	90		3499172820221	30	2,25 à 2,50	16 +/- 10 %	8,75 à 9
1/16 ss vide	90		3499172820238	30	2,25 à 2,50	16 +/- 10 %	8,75 à 9

EMBALLAGE ET PALETTISATION

	Emballage	Unité/ Colis	Colis/ carton	Carton/ couche	Couche/ Palette*	Carton/ Palette*
meule	Carton cerclé	1	1	5	2	10
1/2 meule	Carton cerclé	1	1	10	2	20
1/4 meule		A l'unité	1	20	2	40
1/8 meule		A l'unité	1	40	2	80
1/16 meule		A l'unité				
1/16 ss vide		A l'unité				

- Palette de type Europe (80X120 cm)

CONDITIONS DE STOCKAGE

TEMPERATURE	0 à + 8 °C
VENTILATION	Modérée
HYGROMETRIE	Saturé

CONSEIL D'UTILISATION

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

