

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 et ferme, couleur jaune foncée

Goût : Prononcé, avec du caractère

Croûte : Épaisse et fleurie

Traitement du lait : Au lait cru

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 NUTRITIONNELLES ET BIOCHIMIQUES

(Valeurs moyennes en grammes pour 100 grs)

Valeur nutritive	Unités	Valeurs
	Kcal/100g de fromage	347.5
	KJ/100 g de fromage	1453
Taux humidité	%	40.6
Extrait sec	%	> 57
Gras/ sec	%	> 45
Taux de MG dans produit fini	g/ 100 g	29
Cendres	%	4.32
Protéines	%	24.1
Sucres totaux	%	< 0.1
PH		> 4.5

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

	Normes
SALMONELLE	Absence dans 25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Absence dans 25 g
STAPHYLOCOQUES	< 1 000 /g
ESCHERICHIA COLI	< 10 000 /g

LAITERIE FROMAGERIE DUROUX 19220 RILHAC-XAINTRIE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT	QUA/FT/PRO/CV Version 4
	CANTAL VIEUX AOP AU LAIT CRU	Page 2/2

Date de création : 19/10/2006

Dernière mise à jour : 12/04/2013

CONDITIONNEMENT ET ETIQUETAGE

Conditionnement : papier kraft alimentaire.

Désignation produit	Durée affinage minimum en jours	CODE PRODUIT	EAN 13 Administratif	DLUO En jours	Poids (en Kg)	Hauteur (en cm)	Diamètre ou longueur (en cm)
meule	240	2952418	3499172418015	60	35 à 41	32 +/- 10 %	35 à 40
1/2 meule	240		3499172418022	30	17.5 à 20.5	32 +/- 10 %	35 à 40
1/4 meule	240		3499172418046	30	8.75 à 10.25	32 +/- 10 %	17.5 à 20
1/8 meule	240		3499172418022	30	4.30 à 5.15	16 +/- 10 %	17.5 à 20

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				

* 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.

