FICHE TECHNIQUE
Date de révision : 2019/11/20
Indice : 2

CŒUR BASQUE PRIMEUR

CARACTERISTIQUES GENERALES DU PRODUIT

Type produit	Fromage à pâte pressée non-cuite au lait entier de vache pasteurisé
Description	CŒUR BASQUE PRIMEUR
N° d'agrément sanitaire	FR 64.364.100 CE
Allergènes	Lait de vache (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	70 jours
Conservation	2-8 °C
Poids variable	~ 4.3 kg

INGREDIENTS

	% approximatif mis en œuvre	Source végétale / animal …	Origines géographiques
Lait de vache pasteurisé	98.1	Animale	France
Sel	1.8	Minéral	France
Ferments	<0.05	Microbienne	Europe
Enzyme coagulante	<0.05	Microbienne	France

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUE

Affinage plus de	5 semaines
Affinage cible	2.5 mois
Saveur, goût	Crémeux, légèrement salé. Onctueux, fondant.
Aspect pâte	Blanche à ivoire. Pâte longue.
Croûte	Fine, naturelle, beige à orangée (couleurs de croûte varient selon la flore)

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100g

Energie	1546	kJ
	373	kcal
Matières grasses	31	g
dont a.g. saturés	21	g
Glucides	2,2	g
dont sucres	<0.5	g
Protéines	22	g
Sel	1,7	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 article	EAN 7	EAN 13	Dimensions en mm (L l H)			Poids net	Poids brut
	1315X1		3379760113150	210		90		4.3Kg
Unité logistique (UL)	Carton							
	PCB	DUN 14		Dimensions en mm (L l H)			Poids net	Poids brut
	1	93379760113153		260	260	110	4.3Kg	4.52Kg
Palettisation	Palette Europe			Dimensions en mm (L l H)				
	UL par couche : 12		Couche par palette : 10	1200	800	1250		