

FICHE TECHNIQUE

Date de révision : 2019/11/20

Indice : 3



CŒUR BASQUE ONDUA

CARACTERISTIQUES GENERALES DU PRODUIT

	Type produit	Fromage à pâte pressée non-cuite au lait entier de vache pasteurisé
	Description	CŒUR BASQUE ONDUA
	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	~ 3,7 kg	

INGREDIENTS

	% approximatif de mise en œuvre	Source végétale / animal...	Origines géographiques
Lait entier 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	7 mois
Affinage cible	10 mois
Saveur, goût	Crémeux, légèrement salé. Onctueux, fondant
Aspect pâte	Blanche à ivoire. Pâte longue
Croûte	Naturelle, beige à orangée

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100g

Energie	1580								kJ
	379								kcal
Matières grasses	25.2								g
dont a.g. saturés	17.8								g
Glucides	1.9								g
dont sucres	<0.5								g
Protéines	36.2								g
Sel	2								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 H)		Poids net	Poids brut	
	1325X1ONDU		3379760213256	210	90		3,7Kg	
Unité logistique (UL)	Carton							
	PCB	DUN 14		Dimensions en mm (L H)		Poids net	Poids brut	
	1	93379760213259		260	260	110	3,7Kg	3,92Kg
Palettisation	Palette Europe			Dimensions en mm (L H)				
	UL par couche : 12	Couche par palette : 10		1200	800	1250		