



FICHE PRODUIT

Version n° : 1

Validé par : AB

Nom du fichier : fiche produit rollo.doc

Mise en service le : 08/10/2008

DENOMINATION	Cœur de ROLLOT			
DESCRIPTION TECHNIQUE	Fromage frais au lait de vache cru. Caillé mou type présure et croute lavée fleurie orangée. Affinage de 3 à 4 semaines. Existe en forme Cœur de 220 grammes ou rond de 300gr.			
INGREDIENTS	Lait cru, ferments lactiques, présure, sel.			
CARACTERISTIQUES PHYSICO- CHIMIQUES	MG = 30 % P.T. ou 42 % M.S.			
CARACTERISTIQUE SANITAIRE	Listéria Monocystogènes :	Abs/25gr		CE 2073/2005
	Salmonella	Abs/25gr		CE 2073/ 2005
	Staphylococcus Auréus	m= 10000/gr	M = 100000/gr	CE 2073/2005
	Eschérichia Coli	m= 100/gr	M = 1000/gr	CE 2073/2005 non obligatoire pour lait cru
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	Fromage fort entre le munster et le maroilles. Vendu après 3 à 4 semaine d'affinage.			
ALLERGENES	Lactose			
EMBALLAGE ET CONDITIONNEMENT	Fromage emballé individuellement en papier double feuille papier et plastique. Conditionné en barquettes de 6 rond ou 8 cœur. Palettisation : 7couches de 5 cartons de 4 barquettes.			
CONDITION DE CONSERVATION	Conservation entre 4°C et 6°C. DLUO de 6 semaines à partir de l'emballage.			
IDENTIFIANT TRACABILITE	Le numéro de lot est à a trois chiffres identifiant la production.			
CONDITION DE TRANSPORT	Transport en frigorifique ou isotherme entre 4 et 6°C.			