



LE SOTCH



• Tome au lait de brebis
(4,5 kg env.)
Etiquette + suremballage
par film transparent

*Ewe's milk Tome
Label + overpacked with
a transparent film*

LE SOTCH

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Specifications

- Pâte pressée non cuite,
uncooked semi-pressed cheese
- INGRÉDIENTS : lait de brebis thermisé à une température inférieure à la température de pasteurisation et entier, ferments lactiques, présure
INGREDIENTS : Whole thermised at a temperature below pasteurization temperature ewe's milk, lactic starters and animal rennet.
- MATIÈRE SÈCHE Dry matter :
56 % minimum
- MATIÈRE GRASSE / MATIÈRE SÈCHE
Fat/dry matter : 50 % minimum
- MATIÈRE GRASSE / TOTAL : 31 %
Total fat
- Stockage entre +2°C et +6°C
Storage between +2°C and +6°C

CONDITIONNEMENT *Packaging*

CODE	ARTICLE	PCB	POIDS U.	POIDS T.	DIM. CARTON (mm)	GENCOD administratif UC
Code	Article	PCB	Unit weight	Total weight	Cardboard size	Gencod
SOT.00	Fromage entier Le Sotch <i>Whole cheese Le Sotch</i>	1	4,5 kg env.	4,5 kg env.	267 x 267 x 110	3 18387 2590873

Emballage sous film transparent - DDM : 60 jours
Overpacked with a transparent film - SHELF LIFE : 60 days

LOGISTIQUE *Logistic*

CODE	DIMENSION PALETTE	Nbre COLIS PAR PALETTE	Nbre COLIS PAR COUCHE	Nbre COUCHES PAR PALETTE	HAUTEUR PALETTE	POIDS NET PALETTE	POIDS BRUT PALETTE
Code	Pallet size	Number of cases per pallet	Number of cases per layer	Number of layers per pallet	Height of the pallet	Unit weight pallet	Gross weight pallet
SOT.00	800 x 1200 mm	96	12	8	1020 mm	432 kg	477 kg

