


FICHE TECHNIQUE

Date de révision : 2015/07/15

Indice : A

**GRAND BASQUE ONDUA****CARACTERISTIQUES GENERALES DU PRODUIT**

	Type produit	Fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache pasteurisé
	Description	GRAND 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.L.U.O. à réception client	70 jours
	Conservation	2-8 °C
Poids variable	~ 7 kg	

INGREDIENTS

	% approximatif de mise 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 12 mois
Saveur, goût	Fruité, équilibré. Goût de noisette / beurre
Aspect pâte	Blanche à ivoire. Pâte longue
Croûte	Fine, lisse, naturelle, beige à orangée

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100g

Energie	1654	kJ
	397	kcal
Matières grasses	27.6	g
dont a.g. saturés	19.5	g
Glucides	1.6	g
dont sucres	<0.5	g
Protéines	35.6	g
Sel	1.8	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						Poids net	Poids brut
	Code d'article	EAN 7	EAN 13	Dimensions en mm (L H)				
	1645X1ONDUA		3379760216455	300		105	7Kg	
Unité logistique (UL)	Carton						Poids net	Poids brut
	PCB	DUN 14		Dimensions en mm (L H)				
	1	93379760216458		310	310	110	7Kg	7.25Kg
Palettisation	Palette Europe						Dimensions en mm (L H)	
	UL par couche : 6	Couche par palette : 7		1200	800	820		