

# FICHE TECHNIQUE

Date de révision : 2020/02/28

Indice : 3



## TOMETTE CŒUR BASQUE

### CARACTERISTIQUES GENERALES DU PRODUIT

	Type produit	Fromage à pâte pressée non-cuite au lait entier de vache pasteurisé
	Description	TOMETTE CŒUR BASQUE
	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	~ 0,7 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	4 semaines
Affinage cible	2 mois
Saveur, goût	Crèmeux, 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	1724	kJ
	416	kcal
Matières grasses	33,9	g
dont a.g. saturés	22,9	g
Glucides	3,1	g
dont sucres	<0,5	g
Protéines	24,5	g
Sel	2,5	g

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (application des critères FCD en vigueur)

Escherichia coli	100/g
Staphylocoques coagulase positive	100/g
Listeria monocytogenes	Non détecté dans 25g
Salmonella mobiles	Non détecté dans 25g
Enterotoxine	Non détecté dans 25g (recherche si staph > 10 <sup>5</sup> )

### CONDITIONNEMENT

Unité de Vente Consommateur (UVC)	Fromage entier						
	Code article	EAN 7	EAN 13	Dimensions en mm (L   H)		Poids net	Poids brut
	14150		3379760853148	90	85		0,7kg
Unité logistique (UL)	Carton						
	PCB	DUN 14		Dimensions en mm (L   H)		Poids net	Poids brut
	5	93379760853141		260	260	110	3,5kg
Palettisation	Palette Europe			Dimensions en mm (L   H)			
	UL par couche : 12	Couche par palette : 10		1200	800	1250	