

FICHE TECHNIQUE

Date de révision : 2020/03/23

Indice : 3

**TOMETTE PUR BREBIS****CARACTERISTIQUES GENERALES DU PRODUIT**

	Type produit	Fromage à pâte pressée non-cuite au lait entier de brebis pasteurisé
	Description	TOMETTE PUR BREBIS
	N° d'agrément sanitaire	FR 64.364.100 CE
	Allergènes	Lait de brebis (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	~ 0,62 kg

INGREDIENTS

	% approximatif de mise en œuvre	Source végétale / animal ...	Origines géographiques
Lait de brebis pasteurisé	98.1	Animale	France, Espagne
Sel	1.8	Minéral	France
Ferments	<0.05	Microbienne	Europe
Enzyme coagulante	<0.05	Microbienne	France

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUE

Affinage plus de	5 semaines
Affinage cible	2 mois
Saveur, goût	Crémeux, 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	1683	kJ
	406	kcal
Matières grasses	35,1	g
dont a.g. saturés	23,1	g
Glucides	1,8	g
dont sucres	<0,5	g
Protéines	20,8	g
Sel	2	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 ⁵)

CONDITIONNEMENT

Unité de Vente Consommateur (UVC)	Fromage entier							
	Code article	EAN 7	EAN 13	Dimensions en mm (L H)		Poids net	Poids brut	
	34150		3379760853391	90		85	0,62kg	
Unité logistique (UL)	Carton							
	PCB	DUN 14		Dimensions en mm (L H)		Poids net	Poids brut	
	5	93379760853394		260	260	110	3,1kg	3,32kg
Palettisation	Palette Europe			Dimensions en mm (L H)				
	UL par couche : 12		Couche par palette : 10	1200	800	1250		