FICHE TECHNIQUE
Date de révision : 2020/03/23
Indice : 5

TOMETTE PUR CHEVRE

CARACTERISTIQUES GENERALES DU PRODUIT

Type produit	Fromage à pâte pressée non-cuite au lait entier de chèvre pasteurisé
Description	TOMETTE PUR CHEVRE
N° d'agrément sanitaire	FR 64.364.100 CE
Allergènes	Lait de chèvre (lactose)
OGM	Produit non OGM et ne contentant 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 chèvre pasteurisé	98.1	Animale	Europe
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	Fin en bouche, typé de chèvre, équilibré, légèrement salé
Aspect pâte	Blanche à ivoire
Croûte	Fine, naturelle, beige à orangée (couleurs de croûte varient selon la flore)

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100g

Energie	1818	kJ
	439	kcal
Matières grasses	37,7	g
dont a.g. saturés	28,3	g
Glucides	0,6	g
dont sucres	<0,5	g
Protéines	24,3	g
Sel	1,5	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 > 10^5)

CONDITIONNEMENT

Unité de Vente Consommateur (UVC)	Fromage entier							
	Code article	EAN 7	EAN 13	Dimensions en mm (L l H)			Poids net	Poids brut
	44150		3379760144154	90		85		0,7kg
Unité logistique (UL)	Carton							
	PCB	DUN 14		Dimensions en mm (L l H)			Poids net	Poids brut
	5	93379760144157		260	260	110	3,5kg	3,77kg
Palettisation	Palette Europe			Dimensions en mm (L l H)				
	UL par couche : 12		Couche par palette : 10	1200	800	1250		