FICHE TECHNIQUE
Date de révision : 2018/09/14
Indice : 1

TOMME DE BREBIS BIO

CARACTERISTIQUES GENERALES DU PRODUIT

Type produit	Fromage à pâte pressée non-cuite au lait entier de brebis pasteurisé issu d'agriculture biologique
Description	TOMME DE BREBIS BIO (CERTIFIÉ PAR FR-BIO-12)
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	~ 4.5kg

INGREDIENTS

	% approximatif de mise en œuvre	Source végétale / animal …	Origines géographique
Lait de brebis entier pasteurisé BIO	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	5 semaines
Affinage cible	3 mois
Saveur, goût	Attaque franche, légèrement fruité et plein de finesse. Typé de brebis, légèrement salé.
Aspect pâte	Blanche à ivoire. Onctueux, fondant
Croûte	Fine, lisse, naturelle, marron à orangée

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100g

Energie	1718	kJ
	415	kcal
Matières grasses	36	g
dont a.g. saturés	24	g
Glucides	0,8	g
dont sucres	<0,5	g
Protéines	22	g
Sel	1,5	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							
	Code article	EAN 7	EAN 13	Dimensions en mm (L l H)			Poids net	Poids brut
	22350		3379760122350	250		90		4,5Kg
Unité logistique (UL)	Carton							
	PCB	DUN 14		Dimensions en mm (L l H)			Poids net	Poids brut
	1	93379760122353		260	260	110	4,5Kg	4,72Kg
Palettisation	Palette Europe			Dimensions en mm (L l H)				
	UL par couche : 12		Couche par palette : 10	1200	800	1250		