

LAITERIE FROMAGERIE DUROUX 19220 RILHAC-XAINTRIE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT	QUA/FT/PRO/PC Version 2
	PAVE CORREZIEN	Page 1/2

Date de création : 19/10/2006

Dernière mise à jour : 23/04/2013

INFORMATIONS ENTREPRISE

Société : Laiterie DUROUX
N° Agrément : FR 19 173 001 CE
EAN : 30149917001105
CNUF : 49917

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE DU PRODUIT

Définition du produit : fromage à pâte pressée non cuite.

Forme : Parallélépipède

Pâte : Fondante, souple et ferme à la fois

Goût : Fruité, épanouie et noisette

Croûte : Épaisse, mitée ou croulée

Traitement du lait : Thermisé ou Pasteurisé

INGREDIENTS

INGREDIENTS	NATURE	FOURNISSEUR	ORIGINE	%
Lait	Lait de vache zone montagne	Producteur	France	97.7 %
Présure	Caillette animale	LCP	France	0.035 %
Sel	Sel de mer non traité	Salin du midi	France	2.10 %
Ferments lactiques		Hansen	France	Traces

ALLERGENES

Lait et dérivés, lactose : traces

Certifié sans OGM

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES ET BIOCHIMIQUES

(Valeurs moyennes en grammes pour 100 grs)

Valeur nutritive	Unités	Valeurs
	Kcal/100g de fromage	369.6
	KJ/100 g de fromage	1545
Taux humidité	%	36.9
Extrait sec	%	> 57
Gras/ sec	%	> 45
MG dans produit fini	g/100 g	29
Cendres	%	4.23
Protéines	%	24.9
Sucres totaux	%	< 0.1
PH		> 4.5

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

CRITERES	Normes
SALMONELLE	Absence dans 25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Absence dans 25 g
STAPHYLOCOQUES	< 100 /g
ESCHERICHIA COLI	< 100 /g

Date de création : 19/10/2006

Dernière mise à jour : 23/04/2013

CONDITIONNEMENT ET ETIQUETAGE

Conditionnement : papier kraft alimentaire.

Désignation du produit	Durée minimum Affinage En jours	CODE PRODUIT	EAN 13 Administratif	DLUO En jours	Poids (en Kg)	Hauteur (en cm)	Diamètre ou longueur (en cm)
Pavé croûté	120	2342800	3499172800056	60	15 à 19	17+/- 10%	33 à 37
1/2 pavé croûté	120		3499172800100	30	7.5 à 9.5	17 +/- 10 %	16.5 à 18.5
Pavé mité	180		3499172800032	60	14 à 19	16+/- 10%	32 à 36
1/2 pavé mité	180		3499172800094	30	7 à 9	16 +/- 10 %	16 à 18

EMBALLAGE ET PALETTISATION

	Emballage	Unité/ Colis	Colis/ carton	Carton/ couche	Couche/ Palette*	Carton/ Palette*
Pavé	Carton (370 x 280 x 185)	1	1	8	4	32
1/2 pavé	Carton (370 x 280 x 185)	1	2	8	4	32

*Palette de type Europe (80X120 cm)

CONDITIONS DE STOCKAGE

TEMPERATURE	0 à + 8 °C
VENTILATION	Modérée
HYGROMETRIE	Saturé

CONSEIL D'UTILISATION

A conserver au réfrigérateur. Sortir le fromage 1 heure avant consommation.
Enlever la croûte avant consommation.

