



Fabrique et Affinage
Roquefort

ROQUEFORT

Depuis 1890

VERNIÈRES

Propriétaires de Caves
au centre de Roquefort



ROQUEFORT BLACK LABEL (Catégorie ONILAIT V)

½ pain x 4

Référence interne : **BK.112**

EMBALLAGE : Aluminium : 12 microns, film Pe 19 microns
Dimension article : 200 X 100 mm (Demi lune)
Poids net : 1,300 kg environs (poids variable)
EAN administratif : 318 387 259108 5
EAN 13 : 02 590 08 xxxxx c

SUREMBALLAGE : 4 unités par colis
Dimension carton : 400 x 200 x 110 mm
Poids net : 5,200 kg environ (poids variable)
GTIN : 9 318 387 259408 9

PALETTISATION : 10 colis par couche
10 couches par palette
100 colis par palette
Dimension palette : 800 X 1200 X 1500 mm
Poids brut palette : 580 kg environ (poids variable)
Poids net palette : 520 kg environ (poids variable)

DATE LIMITE D'UTILISATION OPTIMALE : 60 < DLUO < 120 jours (suivant packaging)

TEMPERATURE CONSERVATION : + 2 ° + 6 ° C

INGREDIENTS :

Lait cru et entier de brebis : 96 % ; Sel de mer : 3 % ; **Présure** : 0,6 % ;
Ferment Lactique : 0,3 % ; Penicilium Roqueforti : 0,1 %

VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100 gr :

Extrait sec total :	55 gr minimum
Energie :	1470kj / 355Kcal
Matières grasses :	30 gr dont Acide gras saturé : 20,4 gr
Glucide :	0 gr dont sucre 0 gr
Protéine :	18 gr
Sel :	3,5 gr

CRITERES BACTERIOLOGIQUES :

Escherichia coli :	< 100 000 / gr
Staphylocoques pathogènes :	< 10 000 / gr
Listeria Monocytogenes :	< 100 ufc / 25g (cf note DGAL/SDSSA/N2009-8004 du 06/01/2009)
Salmonella :	0 dans 25 gr

CRITERES ORGANOLEPTIQUES :

Goût typé au caractère généreux
Légèrement salé
Pâte très onctueuse

Mise à jour le 04/12/2014



FR
12 203 037
CE