

# Saint-Nectaire fermier

## FICHE TECHNIQUE

Société : GAEC de la Rose des Vents

N° Agrément : FR 63 144 003

### CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE DU PRODUIT

Définition du produit : fromage à pâte pressée non cuite.

Forme : cylindrique plat

Pâte : Homogène et souple

Goût : Franc, typé

Croûte : Fleurie

Traitement du lait : cru

### INGREDIENTS

- Lait de vache cru et entier
- Sel (1,5 à 2 %)
- Présure
- Ferments lactiques

### ALLERGENES/OGM

Lait et dérivés, lactose : traces

Certifié sans OGM

### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES ET BIOCHIMIQUES

(Valeurs moyennes en grammes pour 100 grs)

	Unités	Valeurs
<b>Valeur nutritive</b>	Kcal/100g de fromage	335
	KJ/100 g de fromage	1400
Taux humidité	%	48
Extrait sec	%	52
Gras/ sec	%	45
Taux de MG dans produit fini	%	25
Cendres	%	
Protéines	%	23 à 25
Sucres totaux		> 1

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

	Normes
<b>SALMONELLE</b>	Absence dans 25 g
<b>LISTERIA MONOCYTOGENES</b>	Absence dans 25 g
<b>STAPHYLOCOQUES</b>	< 1 000 /g
<b>ESCHERICHIA COLI</b>	< 10 000 /g

### CONDITIONNEMENT ET ETIQUETAGE

Conditionnement : papier alimentaire sulfuré rose.

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)
Fermier unité	30	2342808	3499172808045	30	1,7 +/- 10 %	5 +/- 10 %	21 +/- 10 %
Fermier X 3	30		3499172808038	30	5 +/- 10 %	65+/-10%	700+/-10%
Fermier X 6	30		3499172808021	30	10 +/- 10 %	110+/-10%	700+/-10%

### EMBALLAGE ET PALETTISATION

	Emballage	Unité/ Colis	Colis/ caisse	Caisse/ couche	Couche/ Palette*	Caisse/ Palette*
Fermier unité	Vrac	unité	-	-	-	-
Fermier X 6	Caisse bois	1	6	6	5	30

Palette de type Europe (80X120 cm)

### CONDITIONS DE STOCKAGE

TEMPERATURE	0 à + 6 °C
VENTILATION	Modérée
HYGROMETRIE	Saturé

### CONSEIL D'UTILISATION

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