

TOME DE RILHAC

Date de création : 19/10/2006

Dernière mise à jour : 24/09/2014

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 : Cylindrique

Pâte : très souple et légèrement persillée

Goût : Onctueux et fruité

Croûte : Grise et fleurie

Traitement du lait : Pasteurisé

INGREDIENTS

INGREDIENTS	NATURE	FOURNISSEUR	ORIGINE	%
Lait	Lait de vache zone montagne	Producteur	France	97.9 %
Présure	Caillette animale	LCP	France	0.035 %
Sel	Sel de mer non traité	Salin du midi	France	1.90 %
Ferments lactiques		Hansen	France	Traces

ALLERGENES

Lait et dérivés, lactose : traces

INFORMATIONS BIOCHIMIQUES

(Valeurs moyennes en grammes pour 100 grs)

	Unités	Valeurs
Taux humidité	%	41.2
Extrait sec	%	58.8
Gras/ sec	%	> 45
Cendres	%	3,57
PH		> 4.5

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

		Pour 100g		Pour une portions de 30g		% apport de référence	
		kJ	Kcal	kJ	Kcal	kJ	Kcal
Énergie	kJ/Kcal	1513	365	454	109	5%	5%
Matières grasses	g	29		8,7			12%
Dont acide gras saturés	g	20		6			30%
Glucides	g	1,9		0,57			0%
Dont sucres	g	0		0			0%
Protéines	g	24		7,2			14%
Sel	g	1,4		0,42			7%

LAITERIE FROMAGERIE DUROUX 19220 RILHAC-XAINTRIE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT	QUA/FT/PRO/TR Version 2
	TOME DE RILHAC	Page 2/2

Date de création : 19/10/2006

Dernière mise à jour : 24/09/2014

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

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

CONDITIONNEMENT ET ETIQUETAGE

Conditionnement : sous 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)
Tomette	60	2340392	3499170392034	60	0.85 à 1	7 +/- 10 %	11 à 14
Tomette X 3	60		3499170392027	60	0.85 à 1	7 +/- 10 %	11 à 14
Tomette X 10	60		3499170392010	60	0.85 à 1	7 +/- 10 %	11 à 14
PM croûtée	60	2340397	3499170397015	60	3 à 4	6 +/- 10 %	19 à 22
GM croûtée	60	2340396	3499170396025	60	8 à 11	8 +/- 10%	32 à 35
PM mitée	180	2340397	3499170397039	60	3 à 3.5	6 +/- 10 %	19 à 22
GM mitée	180	2340396	3499170396049	60	8 à 10	8 +/- 10%	32 à 35

EMBALLAGE ET PALETTISATION

	Emballage	Unité/ Colis	Colis/ carton	Carton/ couche	Couche/ Palette*	Carton/ Palette*
Tomette	Sous film alimentaire	A l'unité				
Tomette X 3	Carton (400 x 195 x 105)	1	3	7	4	28
Tome PM	Carton (260 x 260 x 100)	1	1	12	5	60
Tome GM	Carton (390 x 390 x 110)	1	1	6	5	30

*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.

