

FICHE TECHNIQUE

Date de révision : 2022/11/21

Indice : 3

**TOMME DE PYRENEES IGP croûte naturelle****CARACTERISTIQUES GENERALES DU PRODUIT**

	Type produit	Fromage à pâte pressée non-cuite au lait entier de vache pasteurisé
	Description	TOMME DE PYRENEES IGP croûte naturelle
	N° d'agrément sanitaire	FR 64.364.100 CE
	Allergènes	Lait de vache (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	~ 2.3 kg	

INGREDIENTS

	% approximatif de mise en œuvre	Source végétale / animal ...	Origines géographiques
Lait entier de vache pasteurisé	98.1	Animale	France
Sel	1.8	Minéral	France
Ferments	<0.05	Microbienne	Europe
Enzyme coagulante	<0.05	Microbienne	France

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUE

Affinage plus de	45 jours
Saveur, goût	Crémeux, légèrement salé. Onctueux, fondant
Aspect pâte	Blanche à ivoire
Croûte	Fine, naturelle, beige, parfois tachetée

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100g

Energie	1568	kJ
	378	kcal
Matières grasses	32	g
dont a.g. saturés	22	g
Glucides	0,6	g
dont sucres	<0,5	g
Protéines	22	g
Sel	1,3	g

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (application des critères FCD en vigueur)

Escherichia coli	100/g
Staphylocoques coagulase positive	100/g
Listeria monocytogenes	Non-déecté dans 25g
Salmonella mobiles	Non-déecté 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 H)		Poids net	Poids brut
	50180		3379760150162	200	55		2.3Kg
Unité logistique (UL)	Carton						
	PCB	DUN 14		Dimensions en mm (L H)		Poids net	Poids brut
	2	93379760150165		544	260 110	4.6kg	5.05kg
Palettisation	Palette plastique			Dimensions en mm (L H)			
	UL par couche : 6	Couche par palette : 10		1200	800	1250	