

FICHE TECHNIQUE


Date de révision : 2015/07/15

Indice : A



TOMME CHEVRE BREBIS ONDUA

CARACTERISTIQUES GENERALES DU PRODUIT

| | | |
|---|------------------------------------|--|
|  | Type produit | Fromage à pâte pressée non-cuite au lait entier de chèvre et de brebis pasteurisé |
| | Description | TOMME CHEVRE BREBIS ONDUA |
| | N° d'agrément sanitaire | FR 64.364.100 CE |
| | Allergènes | Lait de brebis et de chèvre (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.L.U.O. à réception client | 70 jours |
| | Conservation | 2-8 °C |
| Poids variable | ~ 4.5 kg | |

INGREDIENTS

| | % approximatif de mise en œuvre | Source végétale / animal ... | Origines géographiques |
|----------------------------------|---------------------------------|------------------------------|------------------------------------|
| Lait entier de chèvre pasteurisé | 49.15 | Animale | Europe |
| Lait entier de brebis pasteurisé | 49.15 | Animale | France, Espagne exceptionnellement |
| Sel | 1.6 | Minéral | France |
| Ferments | <0.05 | Microbienne | Europe |
| Enzyme coagulante | <0.05 | Microbienne | France |

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUE

| | |
|---------------------|---|
| Affinage | Plus de 10 mois |
| Saveur, goût | Fin en bouche et équilibré, légèrement salé |
| Aspect pâte | Blanche à ivoire. |
| Croûte | Fine, naturelle, beige à orangée |

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100g

| | | |
|-------------------|------|------|
| Energie | 1862 | kJ |
| | 450 | kcal |
| Matières grasses | 39.2 | g |
| dont a.g. saturés | 27 | g |
| Glucides | 0 | g |
| dont sucres | <0.5 | g |
| Protéines | 24.2 | g |
| Sel | 1.8 | g |

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (application des critères FCD en vigueur)

| | |
|-----------------------------------|--|
| Escherichia coli | 100/g |
| Staphylocoques coagulase positive | 100/g |
| Listeria monocytogenes | Absence dans 25g |
| Salmonella mobiles | Absence 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 | |
| | 4215ONDUA | | 3379760142150 | 250 | 85 | | 4.5Kg | |
| Unité logistique (UL) | Carton | | | | | | | |
| | PCB | DUN 14 | | Dimensions en mm (L H) | | Poids net | Poids brut | |
| | 2 | 93379760142153 | | 544 | 260 | 110 | 9Kg | 9.45Kg |
| Palettisation | Palette Europe | | | Dimensions en mm (L H) | | | | |
| | UL par couche : 6 | | Couche par palette : 10 | | 1200 | 800 | 1250 | |