



Fabrique et Affinage  
Roquefort

ROQUEFORT



Propriétaires de Caves  
au centre de Roquefort



## FROMAGE PUR BREBIS LE CAUSSENARD (Forme droite)

### Pâte pressée non cuite

Carton de 2 fromages

Référence interne : **CRD 11**

**EMBALLAGE :** Film PE  
Dimension article : 200 X 100 mm  
Poids net : 3,000 kg environs (poids variable)  
**EAN administratif : 318 387 259042 2**  
**EAN 13 : 29 590 42 xxxxx c**

**SUREMBALLAGE :** 2 unités par carton  
Dimension carton 460 x 230 x 120 mm  
Poids net : 6 kg environ (poids variable)  
Poids Brut : 6,2 kg environ (poids variable)  
**GTIN : 9 318387 259242 9**

**PALETTISATION :** 7 colis par couche  
8 couches par palette  
56 colis par palette  
Dimension palette 800 X 1200 X 1500 mm  
Poids brut palette : 360 kg environ (poids variable)  
Poids net palette : 336 kg environ (poids variable)

**DATE LIMITE D'UTILISATION OPTIMALE :** 60 jours

**TEMPERATURE CONSERVATION :** +2° +6° C

**INGREDIENTS :** Lait de brebis thermisé à température inférieure à la température de pasteurisation : 97 %  
Sel : 2,3 % ; Ferment Lactique : 0,4 % ; Présure : 0,3 % ;  
**Lysozyme issu du blanc d'œuf** ; Colorant et traitement de croûte E160b et E235

#### **VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100gr :**

|                     |  |
|---------------------|--|
| Extrait sec total : | 55 gr                                  |
| Energie :           | 1670 kj / 400 kcal                     |
| Matière Grasse :    | 33 gr dont Acide Gras Saturé : 20,8 gr |
| Glucide :           | 0 gr dont Sucre : 0 gr                 |
| Protéine :          | 18 gr                                  |
| Sel :               | 2,5 gr                                 |

#### **CRITERES BACTERIOLOGIQUES :**

|                             |              |
|-----------------------------|--------------|
| Escherichia coli :          | < 1 000 / gr |
| Staphylocoques pathogènes : | < 1 000 / gr |
| Listeria Monocytogènes :    | 0 dans 25 gr |
| Salmonella :                | 0 dans 25 gr |

#### **CRITERES ORGANOLEPTIQUES :**

Pâte blanche, quelques ouvertures possibles  
Pas d'amertume, pas de goût piquant, pas de goût salé – typique brebis  
Texture non collante

Mise à jour le 19/11/2014

FR

12 203 037

CE