


**FICHE TECHNIQUE**

Date de révision : 2021/07/20

Indice : 2

**TOMME DU SUD OUEST****CARACTERISTIQUES GENERALES DU PRODUIT**

	<b>Type produit</b>	Fromage à pâte pressée non-cuite au lait entier de vache pasteurisé
	<b>Description</b>	TOMME DU SUD OUEST
	<b>N° d'agrément sanitaire</b>	FR 64.364.100 CE
	<b>Allergènes</b>	Lait de vache (lactose)
	<b>OGM</b>	Produit non OGM et ne contenant pas d'ingrédients OGM
	<b>Ionisation</b>	Produit n'ayant subi aucun traitement d'ionisation et ne contenant pas d'ingrédients ionisés
	<b>D.D.M à réception client</b>	70 jours
	<b>Conservation</b>	2-8 °C
<b>Poids variable</b>	~ 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	3 semaines
Affinage cible	6 semaines
Saveur, goût	Crémeux, légèrement salé. Onctueux, fondant
Aspect pâte	Blanche à ivoire
Croûte	Fine, naturelle, beige, parfois tachetée

**CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100g**

Energie	1535	kJ
	370	kcal
Matières grasses	31	g
dont a.g. saturés	21	g
Glucides	1.2	g
dont sucres	<0.5	g
Protéines	21	g
Sel	2	g

**CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (application des critères FCD en vigueur)**

Escherichia coli	100/g
Staphylocoques coagulase positive	100/g
Listeria monocytogenes	Non détecté dans 25g
Salmonella mobiles	Non détecté dans 25g
Enterotoxine	Non détecté dans 25g (recherche si staph > 10 <sup>5</sup> )

**CONDITIONNEMENT**

Unité de Vente Consommateur (UVC)	Fromage entier						
	Code article	EAN 7	EAN 13	Dimensions en mm (L   H)		Poids net	Poids brut
	50160		3379760150247	200	55		2.3Kg
Unité logistique (UL)	Carton						
	PCB	DUN 14		Dimensions en mm (L   H)		Poids net	Poids brut
	2	93379760150240		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	