

Comté bloc 2/3 kg Grancœur



Caractéristiques produits

| | |
|--|---|
| Catégorie : | Fromage à Pâte Pressée Cuite AOP |
| Matières premières : | Lait cru de vache, ferments lactiques, présure, sel |
| Descriptif produit : | Fromage à Pâte Pressée Cuite au lait cru AOP 4 mois d'affinage minimum et conditionné sous vide en bloc de 2/3 kg |
| Forme : | Parallélépipède rectangle |
| Dimensions : | Environ 250*105*100 mm (L*I*h) |
| Poids moyen à l'emballage : | 2/3 kg |
| Marque de salubrité / d'identification : | FR 39 434 07 CE |
| Origine du produit : | Zone AOP Comté |

Qualité organoleptique

| | |
|-----------|--|
| Aspect : | Bloc rectangulaire de fromage de forme parallélépipédique au croûtage jaune doré à brun et à la pâte jaune pale à ivoire |
| Texture : | Onctueuse à ferme |
| Odeur : | Absence de mauvaise odeur |
| Goût : | Lactique à torréfié |

Ces caractéristiques sont valables pour des produits dont la DLUO est conforme et pour lesquels la chaîne du froid est respectée.

Conservation

| | |
|------------------------------|--|
| DLUO totale : | 60 jours à compter de la date de conditionnement |
| DLUO garantie entrepôt : | 55 jours |
| Conditions de conservation : | Stockage au froid positif + 4°C à + 8°C |

Composition

| | |
|---------------------------|--|
| Ingrédients : | Lait cru de vache, ferments lactiques, présure, sel |
| Informations Allergènes : | Lait et produits à base de lait (y compris lactose et protéines de lait) |
| Présence O.G.M. | Ce produit ne contient aucun ingrédient, additif ou arôme OGM ou dérivés d'OGM |

Valeurs nutritionnelles (pour 100 g)

| | | | |
|-----------------|--------------------|-------------|--------|
| Protides : | 28 g | Potassium : | 95 mg |
| Lipides : | 33,5 g | Calcium : | 844 mg |
| Glucides : | Traces | Kcal : | 414 |
| Sodium : | 334 mg | Kj : | 1716 |
| Taux de MG/MS : | entre 45 % et 54 % | | |

Soit X % des Apports Journaliers recommandés

Critères microbiologiques (Règ. CE 2073/2005)

Objectif

| | |
|--------------------------|-------------------------|
| Listeria monocytogènes : | absence dans 25 grammes |
| Salmonella spp : | absence dans 25 grammes |

Conditionnement

| | |
|----------------------|---|
| Unité consommateur : | / |
| Unité d'expédition : | Bloc de 2/3 kg conditionné sous vide par colis de 4 |

Caractéristiques logistiques

| | | | |
|------------------------------|------------------------|--------------------------|---|
| Nombre de pièces par colis : | 4 | Nombre de colis/couche : | 10 |
| Poids net du colis : | 10 kg environ | Nombre de couches : | 3 |
| Poids brut du colis : | 10 kg environ | Poids brut palette : | 325 kg environ |
| Dimensions colis : | 321*230*212 mm (L*I*h) | Dimensions palette : | 1200*800*780 (hauteur / largeur / longueur) |
| Code Gencod Ean 13 : | 3 27975 786783 0 | Code Gencod Ean 14 : | 1 327975 786783 7 |

Traçabilité

| | |
|-------------|--|
| N° de lot : | 01 09 032 01 D |
| DLUO : | 60 jours à compter de la date de conditionnement |
| EAN 128 : | / |

Exemple :

Lieu d'apposition :

UVC + colis
UVC + colis
/



Gral : 62, rue du Crêt Pinçon - 58500 Clamecy - Tél.: 03 86 24 49 49 - Fax : 03 86 27 10 02 - www.gral-grancoeur.com