

Saint Nectaire Grancœur



Caractéristiques produits

Catégorie :	Pâte pressée non cuite
Matières premières :	Lait
Descriptif produit :	Fromage au lait de vache pasteurisé, provenant de la zone d'appellation d'origine contrôlée, fabriqué et affiné à l'intérieur de celle-ci - Fromage à pâte demi-ferme, pressée non cuite, salée en saumure.
Forme :	Cylindrique
Dimensions :	Diamètre : 20 - 24 cm / Hauteur : 3,5 - 5,5 cm
Poids moyen à l'emballage :	1,8 kg
Marque de salubrité / d'identification :	FR 63 42601 CE
Origine du produit :	France

Qualité organoleptique

Aspect :	Croûtage à moisissures rases, blanches, brunes ou grises sur fond crème à orangé avec présence éventuelle de fleurs jaunes et/ou rouges.
Texture :	Pâte homogène et souple avec quelques ouvertures - Pâte de couleur ivoire.
Odeur :	Agréable.
Goût :	Franc - Goût de noisette caractéristique.

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

Conservation

DLUO totale :	118 jours date fabrication	DLUO garantie entrepôt :	38 jours
Conditions de conservation :	de + 2°C à + 8°C		

Composition

Ingrédients :	Lait zone d'appellation d'origine Française (97%), ferments lactiques (culture, origine CEE : 1%), présure (animale, origine CEE : 0,2%), sel (minéral, origine CEE : 1,8%).		
Additif :	Chlorure de calcium (origine CEE)		
Informations Allergènes :	Lait et produits laitiers y compris le lactose		
Présence O.G.M. :	Ingrédients conventionnels		

Valeurs nutritionnelles (pour 100 g)

Protides :	23 % ± 3	Potassium :	/
Lipides :	27 % ± 3	Calcium :	550 mg ± 150
Glucides :	< 1 %	Kcal :	340 kcal ± 10 %
Sodium :	1,8 % ± 0,5 de Na Cl	Kj :	1420 kj ± 10 %
Taux de MG/MS :	45 % minimum	MG / poids total :	27 % +/- 3

Soit X % des Apports Journaliers recommandés

Critères microbiologiques (Règ. CE 2073/2005)

Objectif

Listeria monocytogènes	absence dans 25 g
Salmonelles	absence dans 25 g

Conditionnement

Unité consommateur :	au poids	Unité d'expédition :	colis de 2
----------------------	----------	----------------------	------------

Caractéristiques logistiques

Nombre de pièces par colis :	2	Nombre de colis/couche :	7
Poids net du colis :	3,6 kg	Nombre de couches :	15
Poids brut du colis :	3,8 kg	Poids brut palette :	425 kg environ
Dimensions colis :	70 x 233 x 445 mm (h = hauteur / l = largeur / L = longueur)	Dimensions palette :	1065 x 800 x 1200 mm
Code Gencod Ean 13 :	3 27975 346742 3	Code Gencod Ean 14 :	1 327975 346742 0

Traçabilité

	Exemple :	Lieu d'apposition :
N° de lot :	1 ^{er} chiffre = n° du jour de la semaine (lundi = 1, etc...)	étiquette produit / étiquette carton
	2 ^{ème} et 3 ^{ème} chiffres = n° de la semaine de fabrication	/
	4 ^{ème} chiffre = n° de la série de 3 à 4 cuves	/
DLUO :	JJ/MM/AA	étiquette produit / étiquette carton
EAN 128 :	/	/

