

Bleu de Chèvre 45% G/S coupe

DESIGNATION

Désignation : Fromage à pâte persillée au lait de chèvre pasteurisé

Code article : 014136
Poids Net UVC (kg) : 2,5 (+/-0,5)
EAN 13 : 3387270141365
EAN 14 (colis) : 93387270141368
EAN 14 (palette) : 93387279141369
Estampille Sanitaire : FR 43-007-001 CE
GENCOD poids/poids : 2 146072 xxxxx x
Code douanier : 0406 40 90 00

COMPOSITION

Mat. Gr./Mat. Sèche : 45%
Mat. Gr./Poids Total : 25%
NaCl : 1 à 1,5%
Affinage : 4 à 6 semaines

NORMES MICROBIOLOGIQUES

Salmonella.spp / Listeria.mono : absence dans 25gr
Staph.aureus / E.coli : < 100 ufc / gr
Coliformes totaux : < 100 000 ufc / gr
Phosphatase alcaline : négative
OGM/ Ionisation : Absence
Allergènes : Lait & dérivés

CONDITIONNEMENT

Matériau d'emballage : feuille aluminium
Dimensions UVC (Diam.xh) : 200*80 (+/-10) mm
Poids Net UVC (Kg) : 2,5 (+/-0,5)
Nbre d'UVC/UE : 2
Unité de facturation : Kg

PALETTISATION

Nbre de colis/Pal. - d'UVC/Pal. : 70 / 140
Nbre de couches/pal. : 10
Nbre de colis/couche : 7
Dimensions palettes (Lxlxh) : 1200x800x1350mm
Poids Net Pal. (Kg) : 350 Kg
Poids Brut Pal. (Kg) : 400 Kg

CARACTERES ORGANOLEPTIQUES

Aspect extérieur : croûte fleurie blanche
Aspect de la pâte : pâte persillée, couleur bleu pâle, présentant quelques ouvertures mécaniques
Texture : ferme, légèrement friable
Goût : franc, piquant à maturation

INGREDIENTS

Lait de chèvre pasteurisé, ferments **lactiques** dont Pénicilium roqueforti, sel, coagulant microbien.

Lait de chèvre origine France

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeur énergétique : 1328 KJ / 320 kcal
Matières grasses : 25 g
dont acides gras saturés : 16 g
Glucides : 1,8 g
dont sucres : 0 g
Protéines : 22 g
sel : 1,1 g

COLISAGE

Matériau conditionnement : carton
Dimensions du colis Lxlxh : 400*300*120 mm
Poids Net colis (Kg) : 5,00 (+/-1)
Poids Brut colis (Kg) : 5,50 (+/-1)

LOGISTIQUE

Conditions de stockage : +2 / +6°C
DLUO mini garantie livraison : 45 jours