

PUR BREBIS PAYS D'IRATY PRIMEUR

Généralités

Description	PUR BREBIS PAYS D'IRATY PRIMEUR
Lait utilisé	Lait de brebis pasteurisé
Degré d'affinage à la livraison	2.5 mois minimum
Saveur, goût	Attaque franche, légèrement fruité et plein de finesse. Typé de brebis, légèrement salé.
Type	Pâte pressée non cuite
Aspect pâte	Blanche à ivoire. Onctueux, fondant.
Croûte	Fine, lisse, naturelle, beige à orangée
Poids moyen	4.5 kg
Dimensions (L x I x H) en mm	250 mm (+ / - 10 mm) x 90 mm (+ / - 10 mm)

Ingrédients

	% approximatif de mise en œuvre	Origines	
		Source végétale / animal ...	Géographique
Lait de brebis pasteurisé	98.1	Animale	France (exceptionnellement peut provenir d'Espagne)
Sel	1.8	Minéral	France
Ferments	<0.05	Microbienne	UE
Enzyme coagulante	<0.05	Microbienne	France

Caractéristiques microbiologique - application des critères FCD en vigueur

Caractéristiques physico-chimiques

Matière grasse	34 % (+ / - 2 %)
Gras sur sec	> 50 %

Emballages

Matière emballage primaire	Carton
Poids emballage primaire	0.45 kg
Matière emballage de groupage	Carton
Dimensions colis (L*I*H) en mm	544 x 260 x 120
Nombre d'unités par colis	2
Nombre de colis par couche	5
Nombre de couches par palette	10
Gencod produit (EAN 13)	3379760121162
Gencod colis (EAN 14)	933797601211625

Livraison et stockage

Type de transport	Frigorifique
Température autorisée lors du transport, livraison et stockage	+ 2 °C / + 8 °C
D.L.U.O. produit	90 jours
D.L.U.O. à réception client	85 jours

	FICHE TECHNIQUE «MORBIER»	FTP EA R1 061 Rév I du 27/07/14	Page 2 / 2 27/07/14
---	--	---	--------------------------------------

4 – CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : croûte morgée, couleur homogène.

Texture : pâte de couleur homogène, souple, quelques ouvertures acceptées. Raie noire en son milieu.

Goût : franc, sans défaut.

5 – CONSERVATION

DIFFUSION NON CONTROLEE

+4°C à +8°C

6 – CONDITIONNEMENT - TRACABILITE

Pour les meules :

2 plaques de caséine : 1 plaque jaune réglementaire (dénomination produit, N° agrément, mois de fabrication...)
+ 1 plaque blanche avec le quantième de fabrication.

Carton : n° lot, DLUO, identification produit

Pour les produits préemballés :

N° lot (site, année, quantième de découpe, n° de ligne, horodatage), DLUO.

Conditionné sous atmosphère protectrice.

7 – OGM / ALLERGENES / IONISATION / CONTAMINANTS

- OGM : le produit cité en référence n'est pas concerné par l'étiquetage positif tel que défini par les règlements 1829 et 1830/2003CE.

- Allergènes :

Céréales contenant du gluten (blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	Absence	Fruits à coque (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistache, noix de Macadamia , noix du Queensland) et produits à base de ces fruits	Absence
Crustacés et produits à base de crustacés	Absence	Céleri et produits à base de céleri	Absence
Oeufs et produits à base d'œufs	Absence	Moutarde et produits à base de moutarde	Absence
Poissons et produits à base de poissons	Absence	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Absence
Arachides et produits à base d'arachides	Absence	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO ₂	Absence
Soja et produits à base de soja	Absence	Lupin et produits à base de lupin	Absence
Lait et produits à base de lait (y compris lactose et protéines de lait)	Présence	Mollusques et produits à base de mollusques	Absence

- Ionisation : le produit défini par le présent document et les matières utilisées pour son élaboration n'ont pas subi de traitement ionisant.

- Contaminants (pesticides, métaux lourds, aflatoxine M1, dioxine) : conformes aux normes européennes en vigueur.