

<b>DENOMINATION:</b>	<b>Pur Brebis Ossau Iraty pain x2 Navarrais</b>
<b>CODE ARTICLE :</b>	<b>F3867</b>

<b>DEFINITION DU PRODUIT</b>	
Fromage AOP à pâte pressée non cuite	<a href="#">Lien Photo</a>
<b>Composition :</b> Lait pasteurisé de brebis ( 97,5%); sel (1,5%); présure animale (0,2%); chlorure de calcium (0,15%); ferments lactiques (0,05%) ; flore de surface (traces); colorants E160b, E150a (traces); conservateurs de croûte E235 (traces) ;	
<b>Dimensions produit nu (mm) :</b> H : 80 à 120, diamètre : 255 à 270	
<b>Poids net du produit (kg) :</b> 4,500	
<b>Age (jours d'affinage min.) :</b> 120	
<b>CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES</b>	<b>CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES</b>
<b>Extrait sec :</b> 58% mini	selon le règlement communautaire (CE) n°2073/2005 du 15 novembre 2005
<b>Gras sur sec :</b> 50% mini	
<i>Valeurs analytiques moyennes :</i>	
<b>Matière grasse / Lipides :</b> 33,0%	<b>Listeria monocytogenes :</b> Absence dans 25g
<b>Sel :</b> 1,5 +/- 0,5%	<b>Salmonella :</b> Absence dans 25g
<b>CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES</b>	<b>Staphylocoques à coagulase + :</b> m=100 ; M=1000
<i>(valeurs théoriques pour 100g obtenues à partir des tables de Lavoisier)</i>	<b>Escherichia coli :</b> m=100 ; M=1000
<b>Protides :</b> 27 g	
<b>Glucides :</b> Traces	
<b>Acides gras saturés :</b> 21,5 g	<b>CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES</b>
<b>Acides gras polyinsaturés :</b> 2,0 g	<b>Croûte :</b> Homogène, lisse, propre et sans tâche, brune
<b>Acides gras monoinsaturés :</b> 9,5 g	
<b>Acides gras trans :</b> 1,5 g	<b>Couleur pâte :</b> Ivoire
<b>Cholestérol :</b> 88 mg	
<b>Sodium :</b> 600 mg	<b>Odeur :</b> Lait de brebis
<b>Calcium :</b> 720 mg	<b>Texture :</b> Souple, fondante
<b>Vitamine A :</b> -	<b>Aspect :</b> Quelques trouées de moulage
<b>Valeur énergétique :</b> 405 kcal - 1680 kJ	<b>Goût :</b> Franc
<b>CONDITIONNEMENT</b>	<b>PALETTISATION</b>
<b>Poids (g)</b> <b>L</b> <b>I</b> <b>h (mm)</b>	
Emballages      4,9 environ      -      -      -	<b>Poids net du colis (kg) :</b> 9,0
C4989      482 environ      525      x 278      x 115	<b>Poids brut du colis (kg) :</b> 9,5
	<b>Nombre de colis par couche :</b> 6
	<b>Nombre de couches par palette :</b> 10
<b>Nombre d'unités par colis :</b> 2	<b>Nombre de colis par palette :</b> 60
	<b>Nombre d'unités vente par palette :</b> 120
<b>DUN 14 :</b> 93492843867023	<b>Palette :</b> type      EURO
<b>Code barre UVC (EAN 13) :</b> 3492840570893	hauteur (m)      1,3
<b>Code barre EAN 128 colis (explications) :</b>	Dimensions à vide (Lxl en cm) :      120x80
(01) DUN 14 (15) dluo AAMMJJ(3103) poids (10) N° de lot	<b>Volume palette (m³) :</b> 1,2
<b>DLUO (jours) :</b> Garantie client      55	<b>Poids net palette (kg) :</b> 540
	<b>Tare palette (kg) :</b> 20
	<b>Poids brut palette (kg) :</b> 590

<b>CONDITIONS DE STOCKAGE</b>	Maintenir à +8°C maxi
-------------------------------	-----------------------

<b>LIEU DE FABRICATION</b>	<b>LIEU D’AFFINAGE</b>	<b>LIEU DE CONDITIONNEMENT</b>
LFO ZI Induspal 64140 LONS FR 64-348-109CE	LFO ZI Induspal 64140 LONS FR 64-348-109CE	LFO ZI Borde Blanche 31290 VILLEFRANCHE DE LAURAGAIS FR 31-582-001CE

<b>Validation Resp. Système Management Qualité LFO</b>	<b>Validation client :</b>
<b>Nom / Visa :</b> Sabine PRINCET	<b>Nom / Visa :</b>