

RACLETTE SAPIN D'OR		
		MAJ: 23/01/15

Code article : 1606

Traitement thermique du lait	Pasteurisé
Type de fromage	Pâte pressée non cuite

Composition

Ingrédients	% mis en œuvre	Allergène	OGM	ionisé
Lait de vache	98 +/-0,2	LAIT	NON	NON
Sel	1,8 +/- 0,6	/	/	NON
Enzyme coagulante	<1	/	NON	NON
Ferments lactiques	<1	LAIT	NON	NON
Conservateur : lysozyme d'œuf	<1	ŒUF	NON	NON
Conservateur de croûte E235	<1	/	NON	NON
Colorant E160b	<1	/	NON	NON

Caractéristiques intrinsèques

Chimiques du fromage:

Extrait sec	53% minimum
Matière grasse	27% minimum
Gras/sec	45% minimum
HFD	de 61 à 67%

Microbiologiques :

L.monocytogenes	absence dans 25g
E.coli	≤100/g
S.aureus	≤100/g

Caractéristiques physiques

Poids	5,2kg en moyenne
Forme	Ronde
Dimensions (cm)	29cm en moyenne
Hauteur (cm)	6cm en moyenne

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g :

Energie	346 Kcal ou 1435 KJ
Matière grasse	27g
Dont Acides Gras Saturés	18g
Glucides	1,2g
Dont sucres	<0,5g
Fibres	1g
Protéines	24g
Sel	1,8g

Caractéristiques produit

Aspect	Fromage de forme ronde avec une croûte fine et homogène de couleur jaune dorée, et une pâte de couleur ivoire	DLUO	60 jours
Odeur	Franche	Affinage	8 semaines minimum
Texture	Pâte souple et onctueuse	Température de conservation	entre 2 et 8°C
Goût	Fruité	Emballage	Mis entre 2 feuilles de papier sulfurisé ou dans un film plastique, puis mis en carton

Code article : 1606

Emballages :

Primaire: Papier sulfurisé x2 ou film plastique

Secondaire: Carton

Etiquettes:

Produit : Dénomination produit, liste des ingrédients, température de conservation, % de matière grasse sur poids total, marque de salubrité, adresse du site de fabrication

Carton : Dénomination produit, DLUO, code lot, poids net, marque de salubrité, gencod

Palettisation (données moyennes) :

	UVC	Colis	Couche	Palette
UVC (estimation)	/	1	6	60
Nb colis	/	/	6	60
Nb couche	/	/	/	10
Longueur (cm)	/	32,5	97,5	120
Largeur (cm)	/	32,5	65	80
Hauteur (cm)	/	8	8	80
Poids brut (produit avec emballage) (kg)	5,21	5,4	32,4	349
Poids net (kg)	5,2	5,2	31,2	312