

REBLOCHON FERMIER AOP ROUGE

Poids variable : 500g

Rédacteur : Marie-Line BOREL, Responsable Qualité

Approbateur : Claire VEDRENNE, Assistante Qualité

CARACTERISTIQUES GENERALES DU PRODUIT

Type de produit : Fromage au lait cru à pâte pressée non cuite
Ingrédients : Lait cru de vache (98%)- ferments lactiques (1%)-sel (0,6%)-présure (0,2%)-colorant de croûte : E160b
Affinage : 15 jours minimum
N° d'agrément sanitaire : FR 74-027-060 CE
Allergènes : Lait de vache (lactose)
OGM : Produit non OGM et ne contenant pas d'ingrédients OGM
Ionisation : Produit n'ayant subi aucun traitement d'ionisation et ne contenant pas d'ingrédients ionisés
Conservation : Température de +2°C à +8°C
DLUO : 30 jours à réception

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect	Pâte homogène de couleur ivoire, croûte fleurie recouverte en tout ou partie d'une mousse blanche de couleur
Texture	Très peu ferme
Goût	Légèrement salé, goût de noisette caractéristique, typé

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES moyennes en g pour 100g

Energie		Matière grasse	Dont Acide gras saturés	MG/extrait sec
1319 kJ	318 kcal	26	17	45 mini
Glucides	Dont sucres	Protéines		Sel
2	0	20		2

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Critères de sécurité	Listeria monocytogenes	Absence dans 25 g
	Salmonella spp.	Absence dans 25 g
	Entérotoxines staphylococciques	Absence dans 25g – Recherche si Staph > 100 000 /g

CONDITIONNEMENT

Unité de Vente Consommateur (UVC)	Faux fond epicéa + Papier, 7g						
	Code article	EAN 13	Dimensions en mm			Poids net en kg	Poids brut en kg
			Diamètre	H			
8	342650000089	140	35		0,500	0,507	
Unité logistique (UL)	Carton 484g– Etiquette colis, 80 x 80 mm, 1g						
	PCB	DUN 14	Dimensions en mm			Poids net en kg	Poids brut en kg
			L	l	H		
12	93423650000082	450	315	100	6,000	6,569	

PALETTISATION (palette : H= 150mm, P = 25kg environ)

UL par couche	Couches par palette	UL par palette	UVC par palette	Dimensions en mm			Poids net en kg	Poids brut en kg
				L	l	H		
6	12	72	864	1200	800	1289	432	498