

		FICHE TECHNIQUE			Date de révision : 06/07/2016			
		<b>SAINT NECTAIRE LAITIER AOP            AUVERMONT x 4            Poids variable : 1,800kg</b>			Version : 5			
					HACCP Annexe 4-01 article 301			
					Page : 1 sur 1			
Rédacteur : Mélanie DAVID, <i>Assistante Qualité</i>								
Vérification : Marie-Line BOREL, <i>Responsable Qualité Groupe</i>								
Approbation : Jean Pierre CANAL, <i>Directeur Technique</i>								
CARACTERISTIQUES GENERALES DU PRODUIT								
		<p><b>Type de produit :</b> Fromage au lait de vache pasteurisé provenant de la zone d'appellation d'origine protégée, fabriqué et affiné à l'intérieur de celle-ci. Fromage à pâte demi-ferme, pressée non cuite, salée en saumure.</p> <p><b>Ingrédients</b> Lait zone d'appellation d'origine française (97,13%), sel (1,8%), ferments lactiques (1%), Chlorure de calcium (0,05%), présure (0,02%). <i>Quantités variables selon la saison.</i></p> <p><b>Affinage :</b> 28 jours minimum</p> <p><b>N° d'agrément sanitaire :</b> FR 63 426 001 CE</p> <p><b>Allergènes :</b> Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)</p> <p><b>OGM :</b> Produit non OGM et ne contenant pas d'ingrédients OGM</p> <p><b>Ionisation :</b> Produit n'ayant subi aucun traitement d'ionisation et ne contenant pas d'ingrédients ionisés</p> <p><b>Conservation :</b> Température de +2°C à +8°C (température à cœur du fromage : 10°C environ)</p> <p><b>DDM :</b> 38 jours à réception</p> <p><b>Site de production et d'affinage :</b> 63690 TAUVES</p>						
<b>Présentation</b> Etiquette produit								
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES								
<b>Aspect</b>	Pâte de couleur ivoire ayant une croûte fleurie à moisissures rases blanches, brunes ou grises pouvant laisser apparaître un fond de couleur crème à orangé avec présence éventuelle de fleurs jaunes et/ou rouges selon le stade d'affinage.							
<b>Texture</b>	Pâte homogène et souple avec quelques ouvertures							
<b>Goût</b>	Franc avec un goût de noisette caractéristique							
CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES								
<b>MG/produit fini</b>	<b>Dont acides gras saturés</b>	<b>MG/extrait sec</b>		<b>Protéines</b>	<b>NaCl</b>			
27% ± 3	18% ± 2	45% minimum		23% ± 3	1,8% ± 0,5			
<b>Glucides</b>	<b>dont sucres</b>	<b>Valeur énergétique (pour 100g)</b>		<b>Valeur calorique (pour 100g)</b>				
< 2%	< 1%	1420 KJ ± 10%		340 Kcal ± 10%				
CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (FCD à DLC)								
<b>Critères de sécurité</b>	<b>Listeria monocytogenes</b>		Absence dans 25g					
	<b>Entérotoxines staphylococciques</b>		Absence dans 25g – Recherche si Staph > 100 000 /g					
CONDITIONNEMENT								
<b>Unité de Vente Consommateur (UVC)</b>	Papier BIPAP 9g, étiquette produit ronde 5g, contre étiquette 1g							
	<b>Code article</b>	<b>EAN 7</b>	<b>EAN 13</b>	<b>Dimensions en mm</b>		<b>Poids net en kg</b>	<b>Poids brut en kg</b>	
	301	2346743	3376963467431	<b>Diamètre</b>	<b>H</b>	1,800	1,815	
<b>Unité logistique (UL)</b>	Carton 220g– Etiquette colis 1g							
	<b>PCB</b>	<b>DUN 14</b>	<b>Dimensions en mm</b>			<b>Poids net en kg</b>	<b>Poids brut en kg</b>	
	4	93376963467434	<b>L</b>	<b>l</b>	<b>H</b>	7,200	7,481	
<b>PALETTISATION</b> (palette : H= 150mm, P = 25 kg environ)								
<b>UL par couche</b>	<b>Couches par palette</b>	<b>UL par palette</b>	<b>UVC par palette</b>	<b>Dimensions en mm</b>			<b>Poids net en kg</b>	<b>Poids brut en kg</b>
7	9	63	252	<b>L</b>	<b>l</b>	<b>H</b>	453	496