

**FROMI Article 12642**  
**Vacherousse Argental 2kg 2.000 kg x 2**


|                              |                    |                                       |                             |
|------------------------------|--------------------|---------------------------------------|-----------------------------|
| <b>Type de produit:</b>      | Fromage pâte molle | <b>Végétarien</b>                     | Oui                         |
| <b>Pays/region d'origine</b> | FRANKREICH AIN     | <b>Durée d'affinage</b>               | 13 Jours                    |
| <b>Label</b>                 |                    | <b>Type de croûte:</b>                | Lavee <b>Comestible</b> Oui |
| <b>OGM</b>                   | Non                | <b>Traitement du lait</b>             | pasteurise                  |
| <b>Type de lait</b>          | Vache              | <b>Durée de vie moyenne pour info</b> |                             |
| <b>DLC min. au départ</b>    | 32 Jours           |                                       |                             |
| <b>Stocker à T°</b>          | 4/8°C              |                                       |                             |

**Information emballage et logistique**

|                                       |  |   |  |
|---------------------------------------|--|---|--|
| <b>Données sur le produit</b>         |  |   |  |
| <b>Poids net unité</b>                | 2.000 kg   | <b>Type de poids</b>                            | Fixe   |
| <b>Unité / colis</b>                  | 2  | <b>Taille du produit LxlxhxH</b>                | 225mm x 225mm x 225mm x 45mm   |
|                                       |  | <b>Code barres(EAN13)</b>                       | 3292790126429  |
| <b>Emballage secondaire</b>           | étiquette papier/paper sticker/etiqueta de pa (0.002 kg) protection papier /paper protect./protección (0.012 | <b>Emballage primaire</b>                       | étiquette papier/paper sticker/etiqueta de pa (0.002 kg) protection papier /paper protect./protección (0.012 kg) |
| <b>Poids net total de l'emballage</b> | 0.014 kg   |   |  |
| <b>Etiquette</b>                      |  |   |  |
| <b>Données sur les colis</b>          |  |   |  |
| <b>Poids net colis</b>                | 4.000 kg   | <b>Code barres(EAN128 (DUN14))</b>              | 13292790126426   |
| <b>Poids brut colis</b>               | 4.336 kg   |   |  |
| <b>Taille colis</b>                   | 500mm x 245mm x 70mm   |   |  |
| <b>Volume colis</b>                   | 8575.000 cm3   |   |  |
| <b>Packing material</b>               | carton/papier - cardboard/paper-pappe-cartón/ (0.215 kg)   | <b>Total net weight of the packing material</b> | 0.215 kg   |
| <b>Logistique</b>                     |  |   |  |
| <b>Nb de colis/palette</b>            | 102  | <b>Hauteur palette (cm)</b>                     | 133 cm   |
| <b>Nb de couches/palette</b>          | 17   | <b>Poids net palette</b>                        | 408.000 kg   |
| <b>Nb de colis/couche</b>             | 6  | <b>Poids brut palette</b>                       | 452.786 kg   |

**Ingrédients**

| Ingrédients                               | Pourcentage | Origine | Traitement / Type   |
|---|-------------|---------|---------------------|
| LAIT                                      | 87.8 %      | FRANCE  | INGREDIENT          |
| CREME                                     | 7.6 %       | FRANCE  | INGREDIENT          |
| FERMENTS                                  | 3 %         | FRANCE  | INGREDIENT          |
| - Lactobacillus delbrueckii subsp. lactis |             |         | INGREDIENT          |
| sel                                       | 1.4 %       | FRANCE  | INGREDIENT          |
| coagulant                                 | 0.1 %       | FRANCE  | INGREDIENT          |
| E160b                                     | 0.1 %       | EUROPE  | ADDITIF,Colorant(s) |

**Allergènes**

Contient : LAIT

**Producteur**

|                                |                                  |                    |  |
|--------------------------------|----------------------------------|--------------------|--|
| <b>Nom producteur:</b>         | Fromagerie Guilloteau            | <b>Adresse:</b>    | ROUTE DES ECASSAZ<br>EN BURBANE<br>01300<br>Belley<br>FRANKREICH |
| <b>N° d'agrément:</b>          | FR 01 034 001 CE                 | <b>N° ECOCERT:</b> |  |
| <b>Certificats de qualité:</b> | BRC: VERSION 6<br>IFS: VERSION 6 |                    |  |

**Information douane**

|                            |              |                              |              |
|----------------------------|--------------|------------------------------|--------------|
| <b>Code douane UE:</b>     | 04069092     | <b>Code douane US:</b>       | 0406.90.9900 |
| <b>Code douane Canada:</b> | 0406.90.9890 | <b>Code douane japonais:</b> | 040690090    |

**Données physico-chimiques moyennes à l'emballage**

|                         |         |                                |         |                    |         |
|-------------------------|---------|--------------------------------|---------|--------------------|---------|
| <b>Humidité totale</b>  | 50.00 % | <b>Humidité/non gras</b>       | 72.46 % | <b>Extrait sec</b> | 50.00 % |
| <b>MG absolue</b>       | 31.00 g | <b>MG mini sur extrait sec</b> | 60.00 % | <b>pH</b>          |         |
| <b>Solide du lait %</b> | 52.75 % |                                |         |                    |         |

**Données nutritionnelles moyennes (pour 100g)**

|                                  |          |                              |          |                                  |         |
|----------------------------------|----------|------------------------------|----------|----------------------------------|---------|
| <b>Valeur énergétique kcal</b>   | 343 Kcal | <b>Valeur énergétique kj</b> | 1419 Kj  | <b>Protéines</b>                 | 15 g    |
| <b>Gras total</b>                | 31.00 g  | <b>Acides gras saturé</b>    | 21.000 g | <b>Acides gras mono insaturé</b> | 7.500 g |
| <b>Acides gras polyinsaturés</b> | 1.000 g  | <b>Acides gras trans</b>     | 0.710 g  | <b>Cholestérol</b>               | 104 mg  |
| <b>Glucides</b>                  | 1 g      | <b>Sucre</b>                 | 1 g      | <b>Calcium</b>                   | 420 mg  |
| <b>Sel</b>                       | 1.4 g    | <b>Sodium</b>                | 560 mg   | <b>Fibre</b>                     | 0 g     |
| <b>Vitamine A</b>                | 290 µg   | <b>Vitamine C</b>            |          | <b>Fer</b>                       |         |

**Données microbiologiques**

|  |  |   |   |  |  |  |
|--|--|---|---|--|--|--|
| Listeria monocytogenes                       |  | Escherichia coli  | Coagulase positive staphylococci  | Staphylococcal enterotoxins                      |  | <i>n</i> = nombre d'échantillons<br><i>c</i> = nombre d'échantillons pouvant être compris entre <i>m</i> et <i>M</i><br><i>m</i> = valeur seuil pour le nombre de bactéries<br><i>M</i> = valeur maximale admissible pour le nombre de bactéries |
| Absence in 25 g<br><i>n</i> = 5 <i>c</i> = 0 |  | <i>m</i> =100<br><i>M</i> =1000<br><i>n</i> =5 <i>c</i> =2<br>valeur indicative | <i>m</i> = 100<br><i>M</i> = 1000<br><i>n</i> = 5 <i>c</i> = 2<br>valeur indicative | No detected in 25 g<br><i>n</i> = 5 <i>c</i> = 0 |  |  |

**Diagramme de fabrication**

| Etape de fabrication | Information |
|----------------------|-------------|
| collecte du lait     |             |
| traitement du lait   | pasteurise  |

|  |  |
|--|--|
| <b>maturation / ensemencement lait</b> |  |
| <b>emprésurage</b>                     |  |
| <b>décaillage</b>                      |  |
| <b>brassage</b>                        |  |
| <b>moulage</b>                         |  |
| <b>égouttage</b>                       |  |
| <b>démoulage</b>                       |  |
| <b>salage</b>                          |  |
| <b>affinage</b>                        |  |
| <b>conditionnement</b>                 |  |
| <b>stockage</b>                        |  |
| <b>controle qualité</b>                |  |
| <b>chargement</b>                      |  |