


<b>VASEDEL</b> 	<u>MANUEL QUALITE</u> Fromage de chèvre frais	Page : 1 de 2 Date : 03/01/2017
---	--	------------------------------------

Bûche au miel et aux noix 1 kg, 500 g, 300 g

## 1. Caractéristiques du produit

### 1.1 Ingrédients à mentionner sur l'emballage

Type : Fromage frais de chèvre

Composition : Lait entier de chèvre pasteurisé, miel, noix, sel, ferments lactiques, présure, E202.

Composition en pourcentage (%) par ordre décroissant	
Lait entier pasteurisé :	96%
Miel	2 %
Noix	1 %
Sel :	1 %
Ferment lactique :	+
Présure :	+
Sorbate de potassium (E 202) :	+

### 2. Composition nutritionnelle

Valeur énergétique pour 100gr de produit	242 kcal ou 1003 kJ
Protides (g/100g de produit fini)	14.4
Glucides totaux (g/100g de produit fini) dont sucre	2.43 2.38
Lipides totaux (g/100g de produit fini)	19.4
Saturés	12.5
Insaturés	4.1
Polyinsaturés	2
Eau (g/100g de produit fini)	62
Sodium (g/100g de produit fini)	0.4
Equivalent en sel	1
Calcium (mg/100g de produit fini)	93.2

Selon les données théoriques de l'AFSSA pour le fromage de chèvre frais, au lait pasteurisé ou cru (type crottin frais ou bûchette fraîche).

### 3. Caractéristiques physico-chimiques

Paramètres	Norme	Tolérance
pH	4.3	± 1
Sel	1 %	± 0.2 %
Humidité	60 %	± 3 %

### 4. Condition de conservation

- Température de Conservation: 4 °C

- Date limite de consommation (DLC) à 4°C : 60 jours

### 5. Caractéristiques organoleptiques du produit fini

Description visuelle : Pâte blanche lisse
Goût : Moelleux et doux
Texture : Pâte fraîche pressée
Couleur : Blanchâtre

### 6. Caractéristiques de l'emballage

Type d'emballage : plastique sous vide
Conditionnement : les bûches de chèvre miel et noix sont mises sous vide dans un sac plastique et disposées dans un cageot.
Conditionnement par palette : 4 cageots par couche, 7 couches par palette
Chaque bûche est conditionnée sous vide

### 7. Caractéristiques physiques du produit fini

Poids net par pièce	1 kg / 500 g / 300 g
Conditionnement	Sous vide
Diamètre	-
Longueur	-

### 8. Utilisation attendue du produit

Tous les produits doivent être conservés au froid positif (4°C). Refermer l'emballage après utilisation, remettre le produit au froid dès la fin de l'utilisation.

Le produit doit être consommé dans les 3 jours après l'ouverture

Ne pas consommer le produit après la date de péremption indiquée sur l'emballage.

Ce produit s'adresse au groupe de consommateurs moyens. L'usage normal ne renferme toutefois pas de danger pour les groupes à risque.

### 9. Caractéristiques microbiologiques

Microorganisme	Norme en sortie de prod.	Tolérance en fin de DLC
Salmonella	Absence dans 25g	Absence dans
Listeria monocytogenes	Absence dans 25g	100 par g
Escherichia coli	100 par g	1000 par g
Staphylocoque à coagulase	10 par g	100 par g
Coliformes totaux	100 par g	1000 par g
Levures et moisissures	100 par g	1000 par g

### 10. Identification photographique



### 11. Allergènes

Allergènes majeurs	Présence dans le produit	Absence du produit
Céréales contenant du gluten		X
Crustacés et produits à base de crustacés		X
Œufs et produits à base d'œufs		X
Poissons et produits à base de poissons		X
Arachides et produits à base d'arachides		X
Soja et produits à base de soja		X
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	X	
Fruits à coque et produits à base de ces fruits	X	
Céleri et produits à base de céleri		X
Moutarde et produits à base de moutarde		X
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		X
Anhydride sulfureux et sulfites		X
Lupin et produits à base de lupin		X
Mollusques et produits à base de mollusque.		X

### 12. OGM

Tous nos produits sont fabriqués sans OGM.

### 13. code d'identification

Bûche de chèvre miel et noix :

Code EAN : 54135 18222 546