

FICHE DE SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

E 8.2.2.21C1 2-FR

03/05/2022

CUBES DE FETA AOP LYTRAS 1KG

FETA AOP LYTRAS CUBES 1KG X6

Code: 010216



Caractéristiques générales

Nom légal Feta AOP

Description du produit Fromage Feta AOP en cubes en saumure, barquette plastique 1,0 kg poids net. Fromage artisanal affiné en saumure et reconditionné coupé en cubes de 15 mm.

Type de fromage Fromage à pâte demi-ferme, affiné en saumure pendant au moins 2 mois

Stockage Froid à +2°-6° C / Humidité <85%

Durée de conservation 6 mois à compter de la date de livraison

Code Taric 0406 90 32

Marque de santé GR 31.2.1071 CE

Pays d'origine Grèce

Origine du lait Thessalie, Grèce

Numéro de certificat AOP P06/597-9734.06

Composition

Ingrédients LAIT de brebis pasteurisé, sel, coagulant, ferments lactiques

Allergènes Contient du lait [lait et produits à base de lait (y compris le lactose)] Règlement UE n° 1169/2011

Absence de contaminants Conforme à la réglementation en vigueur concernant les : Résidus vétérinaires, Aflatoxine M1, Métaux lourds (Plomb), Dioxines & PCB, Résidus de pesticides.

Ne contient pas : colorants, conservateurs, huile de palme, sucre, porc, OGM. Non traité par ionisation

Caractéristiques sensorielles et physico-chimiques

Aspect/texture Fromage saumuré de couleur blanche sans croûte, texture cohésive avec quelques fentes et trous

Spécification Humidité : ≤ 56 %, Matière grasse dans la matière sèche : ≥ 50 %, pH : 4,054,35

Arôme, goût Goût lacté, lipolytique, légèrement acide et salé, arômes d'herbes sauvages et de crème

Caractéristiques bactériologiques (UE 2073/2005 & 1140/2007)

Listeria monocytogenes, Salmonella spp. Absence en 25g

Staphylococcus coagulase pos. < 10 ufc/g, m = 102, M = 103, n = 5, c = 2

Escherichia coli < 10 ufc/g, m = 102, M = 103, n = 5, c = 2



FICHE DE SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT	E 8.2.2.21C1	2-FR	03/05/2022
------------------------------------	--------------	------	------------

CUBES DE FETA AOP LYTRAS 1KG

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie		Graisse	dont 14 g de graisses saturées	Glucides	dont Sucres	Protéine	Sel
280 kcal	1160 kJ	23,5g		0,3g	<0,3g	16,8g	2h40
Autres informations		Calcium 330 mg, cholestérol 68 mg					

Instructions d'utilisation

Consommation Prêt à être consommé par tous les âges. Convient aux végétariens.

Mode d'emploi

La feta, émietée, tranchée ou coupée en dés, donne un goût méditerranéen unique à de nombreux plats : salades, sandwiches, burgers, tartes, soupes, recettes de pâtes, plats de crevettes, de poulet ou d'agneau, etc. Peut être servie avec des fruits d'été ou cuite dans une pâte feuilletée grecque avec du miel ou du chutney.

Une fois ouvert Pour conserver la saveur et la qualité optimale du produit, le fromage doit être conservé dans la saumure et le récipient bien fermé au réfrigérateur. Une fois ouvert, il est recommandé de l'utiliser dans les 10 jours suivants

Informations logistiques

Unité	Pas de PC	Pas de cartons	Poids net kg	Poids brut kg	Code EAN	Taille de l'unité mm L x l x H
Morceau	1		1.0	1,50	5202354102163	158 x 130 x 100
Carton	6		6.0	9.4	5202354202160	425 x 330 x 105
Couche	36	6				
Palette	504	84	504	793 / 810		1200 x 800 x 1614

Unité de facturation KG

Traçabilité Nom du produit, numéro FE AOP /date de conditionnement, date de production, date BB

Gestion de la sécurité

Certification FSSC 22000 Chaîne alimentaire, ISO22000, ISO 9001.

Étiquetage Conforme aux exigences du règlement UE 1169/2011

Matériel d'emballage Le matériau d'emballage est conforme aux exigences des réglementations et
conformité directives alimentaires (CE) 1416/2016, 10/2011, 1935/2004, 1895/2005, 94/62, 2023/2006 et US FDA CFR21175.300.