



CHEV BUCH AFF SGN CQ1KC1FNGDLG

Code article : 70406001



Version 3.0 du 28/01/2025

DEFINITION DU PRODUIT

Dénomination légale de vente :

Fromage au lait de chèvre pasteurisé

Description du produit :

Pâte lactique extrudée au lait de chèvre pasteurisé et affinée

Ingrédients :

LAIT de chèvre pasteurisé, sel, ferments (dont LAIT), coagulant

Contient les allergènes : Lait

Convient aux végétariens : Oui

Pays de transformation : France

Origine du lait : Union Européenne

Type de lait : Lait de chèvre conventionnel

Traitement du lait : Pasteurisé

- *N'est pas soumis aux exigences d'étiquetage OGM décrites dans les Règlements (CE) N°1829/2003 et 1830/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22/09/03*

- *N'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé*

- *Micropolluants : conforme à la réglementation européenne en vigueur en ce qui concerne le plomb, les dioxines et PCB, l'aflatoxine M1, les pesticides organochlorés et organophosphorés, les résidus vétérinaires.*

Site(s) de production :

Certifications	Marque d'identification
BRC,IFS	FR 79.276.001 CE

Langues affichées sur l'emballage : Allemand, Anglais, Flamand, Français

Mentions supplémentaires :

Poids net à l'emballage, produit soumis à dessiccation

Code nomenclature douanière : 0406909290

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

CRITÈRES	CIBLE	LIMITES ACCEPTABLES
PHYSIQUES :		
Poids net moyen à l'emballage	1 kg	
Forme	Cylindrique	
Longueur	190-210 mm	
Diamètre	77-87 mm	
CHIMIQUES :		
Matière grasse	>20 %	
Extrait sec total	45 %	>40 %
Matière grasse / Extrait sec	>45 %	≥45 %
NaCl	1,4-1,7 %	≥1,3 et ≤2,1 %
pH à l'emballage	4,50-4,90	
MICROBIOLOGIQUES :		
-		
Critères de sécurité :		
Listeria monocytogenes	Non détectée dans 25 g	Non détectée dans 25 g
Salmonelle spp	Non détectée dans 25 g	Non détectée dans 25 g
Critères d'hygiène :		
Escherichia coli	<100 UFC/g	<1000 UFC/g
Staphylocoques à coagulase +	<100 UFC/g	<1000 UFC/g

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100g	%AR*
Energie	1208.0 kJ/ 291.0 kcal	14%
Matières grasses	23.0g	33%
dont acides gras saturés	16.0g	80%
Glucides	1.0g	0%
dont sucres	1.0g	1%
Protéines	20.0g	40%
Sel	1.5g	25%

*Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ / 2000kcal)

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect	Blanc évoluant vers le jaune, croûte fleurie d'origine fongique (Penicillium candidum) adhérente sur toute la surface
Texture	Fine et fondante, homogène, sans ouverture, non collante
Goût	Franc, typique du fromage de chèvre

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Durée de vie :

DDM : 85 jours à la date de fabrication (attention cette date n'est pas une garantie client), sous la forme « A consommer de préférence avant le ».

Format Date : JJ/MM/AA

Conditions de conservation :

Température de conservation avant ouverture : +2°C / +6°C

Conditions de conservation après ouverture/ décongélation : Le produit se conserve entre 2°C et 6°C dans son emballage d'origine

Unité

Nature des emballages	Socle en APET blanc et coque en APET cristal
Forme	
Longueur (en mm)	240
Largeur (en mm)	110
Hauteur (en mm)	90
Poids net (en g)	1 000
Poids emb.individuel moyen (en g)	45
Poids brut moyen (en g)	1 045

Unité logistique (Colis)

Nb unités / UL	1
Marquage colis	Intitulé, DDM
Longueur UL (en mm)	255
Largeur UL (en mm)	130
Hauteur UL (en mm)	110
Volume UL (en dm3)	3.647
Poids net UL (en kg)	1
Poids emb. colis moyen (en kg)	0.14
Poids brut UL moyen (en kg)	1.185

Palettisation

Type de palette	PALETTE EUROPE 80*120 FUMIGEE
Matériau palette	Bois
Marquage palette	Intitulé, N°lot
Nb UL / couche	24
Nb de couche / palette	13
Nb UL / palette	312
Nb unités / palette	312
Longueur palette (en cm)	120
Largeur palette (en cm)	80
Hauteur palette (en cm)	150
Volume total palette (en m3)	
Poids net / palette (en kg)	312
Poids brut / palette moyen (en kg)	388
Palette Gerbable	Non

EAN 13 : 3523230038584

DUN 14 : 03523230038614

La responsabilité d'EURIAL ne saurait être recherchée en cas de conditions d'entreposage, stockage, manipulation, commercialisation ou utilisation du produit, contrairement aux instructions figurant sur la présente fiche technique et/ou aux usages de la profession et/ou aux réglementations applicables.