



Bûche de chèvre Sainte Maure 200g
Soignon X6
Code article : 79160006



Version 6.0 du 02/12/2024

DEFINITION DU PRODUIT

Dénomination légale de vente :

Sainte-maure - 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 : France

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
BRC,IFS	FR 79.077.001 CE

Langues affichées sur l'emballage : 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
<u>PHYSIQUES :</u>		
Poids net moyen à l'emballage	200 g	
Forme	Cylindrique	
Longueur	122-132 mm	
Diamètre	43-47 mm	
<u>CHIMIQUES :</u>		
Matière grasse	>20 %	≥44 %
Extrait sec total	>45 %	
NaCl	1,4-1,7 %	≥1,3 et ≤2,1 %
pH à l'emballage	4,50-4,80	
<u>MICROBIOLOGIQUES :</u>		
-		
<u>Critères de sécurité :</u>		
Listeria monocytogenes	Non détectée dans 25 g	Non détectée dans 25 g
Salmonelle spp	Non détectée dans 25 g	Non détectée dans 25 g
<u>Critères d'hygiène :</u>		
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, croûte fleurie d'origine fongique (Penicillium candidum) adhérente sur toute la surface, fleur rase très aérée, absence d'autres moisissures
Texture	Fine et fondante, homogène, ferme, sans ouverture
Goût	Franc, typique du fromage de chèvre

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Durée de vie :

DDM : 55 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	Complexe polypro / paraffiné perforé fermé par une étiquette papier autocollante
Forme	
Longueur (en mm)	130
Largeur (en mm)	45
Hauteur (en mm)	45
Poids net (en g)	200
Poids emb.individuel moyen (en g)	2,44
Poids brut moyen (en g)	202

Unité logistique (Colis)

Nb unités / UL	6
Marquage colis	Intitulé, DDM
Longueur UL (en mm)	305
Largeur UL (en mm)	160
Hauteur UL (en mm)	70
Volume UL (en dm3)	3.416
Poids net UL (en kg)	1.2
Poids emb. colis moyen (en kg)	0.11
Poids brut UL moyen (en kg)	1.325
Prêt à vendre	Non

Palettisation

Type de palette	PALETTE EUROPE 80*120
Matériau palette	Bois
Marquage palette	Intitulé, N°lot
Nb UL / couche	16
Nb de couche / palette	18
Nb UL / palette	288
Nb unités / palette	1 728
Longueur palette (en cm)	120
Largeur palette (en cm)	80
Hauteur palette (en cm)	140
Volume total palette (en m3)	
Poids net / palette (en kg)	345,6
Poids brut / palette moyen (en kg)	402
Palette Gerbable	Non

EAN 13 : 3523230028431
DUN 14 : 03523230028448

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