



CHEV SGN 40G BQ24 ZIEGEN

Code article : 71967024

Version 3.0 du 26/11/2024

DEFINITION DU PRODUIT

Dénomination légale de vente :

Fromage au lait de chèvre pasteurisé

Description du produit :

Fromage de chèvre pasteurisé, non affiné, nature

Ingrédients :

LAIT de chèvre pasteurisé, sel, conservateur : E202, 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
IFS,BRC	FR 86.068.001 CE

Langues affichées sur l'emballage : Allemand

Code nomenclature douanière : 0406105090

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

CRITÈRES	CIBLE	LIMITES ACCEPTABLES
PHYSIQUES :		
Poids moyen	40 g	
Diamètre	47 mm	
CHIMIQUES :		
Matière grasse / Extrait sec	45 %	≥35 et <60 %
pH à l'emballage	4,50-4,60	≥4,40
NaCl	1,5 %	≥1,1 et ≤1,9 %
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 +	≤10 UFC/g	≤100 UFC/g

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100g	%AR*
Energie	1026.0 kJ/ 247.0 kcal	12%
Matières grasses	19.0g	27%
dont acides gras saturés	12.0g	60%
Glucides	2.0g	1%
dont sucres	2.0g	2%
Protéines	17.0g	34%
Sel	1.5g	25%

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

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect	Pâte lactique, homogène, palet blanc
Texture	Fine et Fondante
Goût	Frais, franc, légèrement typé

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Durée de vie :

DDM : 157 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

Unité

Nature des emballages	Boîte carton ; Sachet plastique (conditionnement sous atmosphère modifiée)
Forme	
Longueur (en mm)	215
Largeur (en mm)	215
Hauteur (en mm)	60
Poids net (en g)	960
Poids emb.individuel moyen (en g)	140
Poids brut moyen (en g)	1 100

Unité logistique (Colis)

Nb unités / UL	1
Marquage colis	Code Produit, N°lot, DDM
Longueur UL (en mm)	310
Largeur UL (en mm)	225
Hauteur UL (en mm)	110
Volume UL (en dm3)	7.673
Poids net UL (en kg)	0.96
Poids emb. colis moyen (en kg)	0.24
Poids brut UL moyen (en kg)	1.34

Palettisation

Type de palette	PALETTE EUROPE 80*120
Matériau palette	Bois
Marquage palette	SSCC
Nb UL / couche	11
Nb de couche / palette	12
Nb UL / palette	132
Nb unités / palette	132
Longueur palette (en cm)	120
Largeur palette (en cm)	80
Hauteur palette (en cm)	156
Volume total palette (en m3)	
Poids net / palette (en kg)	127
Poids brut / palette moyen (en kg)	192
Palette Gerbable	Non

EAN 13 : 3523237509001
DUN 14 : 03523237509247

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.