

## DESCRIPTION DU PRODUIT

**Dénomination légale de vente :**

Fromage de chèvre

**Description du produit :**

Caillé acidifié moulu fabriqué à partir de lait de chèvre pasteurisé puis affiné.

**Ingrédients :**Lait de **chèvre** pasteurisé, sel, ferments lactiques et fromagers (dont **lactose**), présure.

- Allergènes selon l'annexe II du règlement (CE) N°1169/2011 : lait et produits contenant du lait (dont lactose).

- N'est pas soumis aux exigences d'étiquetage OGM décrites dans le règlement (CE) N°1829/2003 et 1830/2003 du Parlement européen et du conseil du 22/09/03.

- N'est pas irradié et ne contient pas d'ingrédients irradiés.

- Microcontaminants : conforme à la législation en vigueur concernant le Plomb, les Dioxines et PCB, l'Aflatoxine M1, les pesticides, les antibiotiques.

**Ligne de production certifiée BRC / IFS****Numéro d'agrément :**

BE K432 EG

CRITÈRE	OBJECTIF	LIMITES ACCEPTABLES
<b>Physico-chimique :</b>		
Forme	Cylindrique	
Poids net à l'emballage	≥ 1000 g	≥ 1000 g
Longueur	200 ± 10 mm	
Diamètre	82 ± 5 mm	
Teneur en matières grasses	> 20 %	
MG / matière sèche	> 45 %	≥ 45 %
Matière sèche / poids total	> 40 %	
NaCl	1,4 – 1,7 %	1,3 – 2,1 %
pH à l'emballage	4,50 – 4,90	
<b>Microbiologique :</b>		
<i>Critères de sécurité</i>		
Listeria monocytogenes	Absent dans 25 g	Absent dans 25 g
Salmonella	Absent dans 25 g	Absent dans 25 g
<i>Critères d'hygiène</i>		
Staphylococcus aureus	< 100 ufc / g	< 1 000 ufc / g
Escherichia coli	< 100 ufc / g	< 1 000 ufc / g

## VALEURS NUTRITIONNELLES GÉNÉRALES

## CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

	Pour 100g	%RI*
<b>Énergie</b>	1208 kJ / 291 kcal	15 %
<b>Matières grasses</b>	23 g	33 %
dont acides gras saturés	16 g	81 %
<b>Glucides</b>	1 g	0,4 %
dont sucres	1 g	1 %
<b>Fibres alimentaires</b>	0 g	0 %
<b>Protéines</b>	20 g	40 %
<b>Sel</b>	1,5 g	25 %
<b>Calcium</b>	120 mg	15 %

\*Apport de référence d'un adulte moyen (8400kJ / 2000kcal)

<b>Aspect</b>	Blanc évoluant vers le jaune, croûte moisie ( <i>Penicillium candidum</i> ) présente sur toute la surface
<b>Texture</b>	Fine et fondante, homogène, sans trous, non collante
<b>Goût</b>	Frais, typique du fromage de chèvre

**Conservation**

× DLC : 65 jours après production (attention, cette durée de conservation n'est pas une garantie pour le client)

× En moule : À consommer de préférence avant le ...

× Conditions de conservation : Conserver au frais (max. +7°C)

## AVANTAGES DU PRODUIT

× Propriétés : Recommandé pour un plateau de fromages, apéritif, plats cuisinés, ...

× Convient aux végétariens

## DONNÉES LOGISTIQUES

	Emballage par 1	Emballage par 2	
<b>Produit</b>	Type d'emballage : Filet plastique (+ étiquette)		
<b>Carton</b>	Type d'emballage : Carton Indication : Produit, date de péremption (JJ/MM/AAAA), numéro de lot Dimensions en mm (l x l x h) : 226 x 105 x 105 Poids brut moyen carton : 1,1 kg Poids net carton : 1 kg Nombre de pièces / carton : 1	Type d'emballage : Carton Indication : Produit, date de péremption (JJ/MM/AAAA), numéro de lot Dimensions en mm (l x l x h) : 247 x 219 x 111 Poids brut moyen carton : 2,18 kg Poids net carton : 2 kg Nombre de pièces / carton : 2	
<b>Palettisation</b>		<b>par 1</b>	<b>par 2</b>
	Type palette :	80 x 120 cm EURO	80 x 120 cm EURO
	Indication :	Produit, numéro de lot	Produit, numéro de lot
	Poids brut moyen palette :	290 kg	460 kg
	Poids net moyen palette :	240 kg	396 kg
	Hauteur :	100 cm	145 cm
	Nombre de cartons par couche :	30	33
	Nombre de couches par palette :	8	12
	Nombre de cartons par palette :	240	396
<b>Code douanier</b>	04069092		
<b>Mesure de précaution</b>	<b>Les produits sont fragiles, manipuler avec soin, ne pas empiler les palettes</b>		

Cette fiche technique correspond à un produit standard. Toute demande particulière fera l'objet d'une étude spécifique.

## Responsabilité du client :

- de s'informer sur les lois et directives en vigueur dans le pays de destination et spécifiquement concernant la légalité, la déclaration, les restrictions, l'étiquetage, ...

- de vérifier l'adéquation du produit avec l'usage souhaité.

EURIAL ne peut être tenu responsable si les directives ci-dessus ne sont pas respectées.

INDICE DE RÉVISION : C	Date de révision : 31/03/2020	PAGE N°2 / 2
------------------------	-------------------------------	--------------