

INFORMATIONS GENERALES et COMMERCIALES

Site(s) de fabrication :

CREHEN
FR 22.049.001 CE



EAN 13 : 3412290074031
EAN 14 : 13412290374039
Code douanier : 0406105090

ETIQUETAGE

Dénomination légale de vente : Fromage nature, Cream cheese

Définition/description :

Produit concentré par un procédé d'ultrafiltration après la fermentation lactique d'un mélange babeurre, lait écrémé et crème pasteurisés. La flore lactique est détruite par une thermisation avant conditionnement. Le fromage nature est caractérisé par l'adjonction d'un taux déterminé de sel et d'une texture lisse

Liste des ingrédients étiquetés :

Fromage (**lait**), sel.
Ingrédients laitiers issus de lait pasteurisé

Allergènes majeurs (Règlement (CE)1169/2011) :

- Allergène majeur : Lait et produits à base de lait (y compris lactose et protéines de lait).
- Contamination croisée : Traces éventuelles de fruits à coque

OGM : Nous attestons ne pas mettre en œuvre (de façon volontaire) de matières premières OGM ou produites à partir d'OGM.

Notre produit n'est donc pas soumis à étiquetage des OGM conformément à la réglementation européenne 1829/2003.

Ionisation : Nous attestons que ni les matières premières mises en œuvre dans le produit, ni le produit en lui-même, n'ont fait l'objet d'un traitement par ionisation.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Origine du lait

Pays de collecte : France/Région Bretagne, Pays de la Loire

Pays de conditionnement / transformation : France/Région Bretagne, Pays de la Loire

Caractéristiques organoleptiques :

- Odeur : fraîche et lactée
- Couleur globale du produit : Blanc / crème
- Saveur : Goût frais et lacté, peu salé
- Texture en bouche : Homogène et onctueuse
- Tartinabilité : Bonne

Caractéristiques microbiologiques (Règlement (CE) n° 2073/2005 modifié) :

Flore	Norme	Tolérance
Coliformes totaux	< 10 cfu/g	10 cfu/g
Salmonelles (1)	Absence/25g	-
Listéria Monocytogenes (1)	Absence/25g	-
Staphylocoques à coagulase + (1)	<10 cfu/g	10 cfu/g

(1) : L'analyse est réalisée en plan de surveillance

INFORMATIONS TECHNIQUES (suite)

Caractéristiques nutritionnelles :

Valeurs nutritionnelles moyennes /100g	
Energie (en kcal / kJ)	252 kcal / 1041 kJ
Lipides (en g) dont :	24
• Acides gras saturés (en g)	16
Glucides (en g) dont :	3
• Sucres (en g)	3
Protéines (N x 6.25) (en g)	6
Fibres alimentaires	0
Sel (Na x 2.5) (en g)	0.9
Calcium indicatif (g)	0.07

Caractéristiques physico-chimiques :

	Tolérance
Extrait sec total (%)	34.5 ±2
Matière grasse dans le produit fini (%)	24 ± 2
Protéines (N*6.38) (%)	6.1 ± 2
Gras / Sec (indicatif)	60 mini
Sel (%)	0.8 ± 0.2
pH	4.7 ± 0,3

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Conservation et stockage :

- DDM : 70 jours
- Température de conservation : Entre +2°C et +6 °C
- A consommer dans les 3 jours suivant l'ouverture

Données logistiques :

	PCB	Poids net	Poids brut	Dimensions en mm (LxPxH)
UC	Barquette de 1kg	1.00 kg	1.056 kg	137.9 x 192.9 x 80.8
UL	4 UC	4.00 kg	4.374 kg	300 x 397 x 85
Palette (SNCF)	Palette bois	352 kg	409.912 kg	800 x 1200 x 1085
Nb d'UL /palette : 88		Nb de couche/palette : 11		
Nb d'UL /couche : 8		Nb d'UVC /palette : 352		