

## 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	
<b>Energie (en kcal / kJ)</b>	252 kcal / 1041 kJ
<b>Lipides (en g) dont :</b>	24
• Acides gras saturés (en g)	16
<b>Glucides (en g) dont :</b>	3
• Sucres (en g)	3
<b>Protéines (N x 6.25) (en g)</b>	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
<b>Nb d'UL /palette : 88</b>		<b>Nb de couche/palette : 11</b>		
<b>Nb d'UL /couche : 8</b>		<b>Nb d'UVC /palette : 352</b>		