



DEFINITION DU PRODUIT

Dénomination légale de vente :

Tranches de Raclette surgelées - Fromage au lait de vache pasteurisé

Description du produit :

Fromage au lait de vache pasteurisé à pâte pressée non cuite, salé en saumure, à croûte lavée, affiné pendant 8 semaines, tranché et surgelé.

Les tranches sont fragiles et donc susceptibles d'être cassées jusqu'à un taux acceptable de 2%. Attention, la raclette initiale n'est pas écroulée. Certaines tranches vont donc avoir plus de croûte que d'autres.

Les tranches comportent une croûte, visible sur l'épaisseur. Du fait de la conception de la raclette initiale, les tranches sont irrégulières (tailles et poids différents) et peuvent avoir de la croûte sur 2 ou 3 faces.

Ingrédients :

LAIT de vache pasteurisé, sel, ferments (dont LAIT), coagulant, conservateur de surface : E235.

Contient : Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)

Pays de transformation : France

Origine du lait: France

Type de lait : Lait de vache 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

BRC ,IFS ,

Marque d'identification

FR 79.077.001 CE

Langues affichées sur l'emballage : Allemand, Anglais, Arabe, Espagnol, Finnois, Flamand, Français, Italien, Suédois

Mentions supplémentaires :

Ne pas recongeler un produit décongelé

Convient aux végétariens

Code nomenclature douanière : 04069089

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

| CRITÈRES | CIBLE | LIMITES ACCEPTABLES |
|-------------------------------|------------------------|------------------------|
| PHYSIQUES : | | |
| Forme | Rectangulaire | |
| Epaisseur | 2-3,5 mm | |
| Longueur | 65-85 mm | |
| Largeur | 60-80 mm | |
| Poids moyen | 15 g | 11-19 g |
| CHIMIQUES : | | |
| Matière grasse / Poids total | 26 % | ≥24 % |
| Extrait sec total | ≥53 % | |
| Matière grasse / Extrait sec | ≥48 % | |
| NaCl | 1,5-2,4 % | |
| 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 + | <100 UFC/g | <1000 UFC/g |

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

| | Pour 100g | %AR* |
|--------------------------|-------------------|------|
| Energie | 1370 kJ/ 330 kcal | 16% |
| Matières grasses | 26g | 37% |
| dont acides gras saturés | 18g | 90% |
| Glucides | 1.0g | 0% |
| dont sucres | <0.5g | 1% |
| Protéines | 23g | 46% |
| Sel | 1.9g | 32% |

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

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

| | |
|----------------|---|
| Aspect | Pâte lisse blanche à jaune paille, avec quelques ouvertures, croûte jaune doré à brun clair |
| Texture | Pâte fine fondante onctueuse à chaud |
| Goût | Franc typique de la raclette |

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Durée de vie :

DDM : 730 jours à la date de fabrication (attention cette date n'est pas une garantie client), sous la forme « A consommer de préférence avant fin ».

Format Date : MM/AAAA

Conditions de conservation :

Température de conservation avant ouverture : -18°C

Conditions de conservation après ouverture/ décongélation : Le produit se conserve 4 jours entre 2°C et 6°C

Ce produit peut être utilisé sans décongélation préalable. Si vous souhaitez décongeler le produit avant utilisation, il est recommandé de le sortir de son conditionnement, de l'étaler sur un plat et de le placer au réfrigérateur (+2°C à +6°C) pendant environ 12 heures

DONNEES LOGISTIQUES

Unité

| | |
|--|--|
| Nature des emballages | Boîte carton imprimée refermable, apte au contact alimentaire. |
| Forme | |
| Longueur (en mm) | 190 |
| Largeur (en mm) | 136 |
| Hauteur (en mm) | 87 |
| Poids net (en g) | 500 |
| Poids emb.individuel moyen (en g) | |
| Poids brut moyen (en g) | |
| Nb pièces / unité | |

Unité logistique (Colis)

| | |
|---------------------------------------|--------------------|
| Nb unités / UL | 8 |
| Marquage colis | Intitulé,N°lot,DDM |
| Longueur UL (en mm) | 395 |
| Largeur UL (en mm) | 295 |
| Hauteur UL (en mm) | 181 |
| Volume UL (en dm3) | 21,091 |
| Poids net UL (en kg) | 4 |
| Poids emb. colis moyen (en kg) | 0,7 |
| Poids brut UL moyen (en kg) | 4,7 |

Palettisation

| | |
|---|-----------------------|
| Type de palette | PALETTE EUROPE 80*120 |
| Matériau palette | Bois |
| Marquage palette | Intitulé,N°lot |
| Nb UL / couche | 8 |
| Nb de couche / palette | 8 |
| Nb UL / palette | 64 |
| Nb unités / palette | 512 |
| Longueur palette (en cm) | 120 |
| Largeur palette (en cm) | 80 |
| Hauteur palette (en cm) | 160 |
| Volume total palette (en m3) | |
| Poids net / palette (en kg) | 256 |
| Poids brut / palette moyen (en kg) | 325,8 |
| Palette Gerbable | Non |

EAN 13 : 3523230009836

DUN 14 : 03523230009843

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.