

Fourme d'Ambert A.O.P. Grancoeur

Caractéristiques Produits

Code article :	2657_030520001
Matière Première :	Lait de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, ferments d'affinage
Forme :	Cylindre haut
Dimensions :	Diamètre : 125 à 130 mm - Hauteur : 170 à 210 mm
Poids Moyen à l'emballage :	2 kg
Marque de salubrité / d'identification :	FR 63.370.01 CE
Origine du produit :	France Auvergne
Variations saisonnières ou caractéristiques particulières :	A.O.C.



Qualité organoleptique

Aspect :	Cylindre régulier ou peu déformé. Croûte sèche, de couleur gris clair à gris, pouvant v
Texture :	Pâte onctueuse et souple non friable. Couleur uniforme blanche crème. Persillage bleu à vert pouvant présenter des traces de trous d'aiguilles
Goût :	Saveur fine parfumée, délicate. Goût moyennement typé. Une pointe de sel et d'amertume sont acceptés.

Ces caractéristiques sont valables pour des produits dont la DLUO est conforme et pour lesquels la chaîne du froid est respectée.

Conservation

DLUO totale :	120 jours Fab	DLUO garantie entrepôt :	45 jours
Conditions de conservation :	< 6°C		

Composition

Ingrédients :	Lait, NaCl, ferments lactiques, présure animale, chlorure de calcium, ferments d'affinages.
E.S. :	mini 50 %
Informations Allergènes :	allergènes majeurs : protéines laitières et lactose résiduel
Présence O.G.M :	Non

Valeurs nutritionnelles (Per 100 g)

Protides :	20,1	Lipides :	25
Glucides :	0,5	Sodium :	1,11
Matières grasses :	mini 25 %	Taux de MG/MS :	53 %
MG/MS infos :	mini 50 %	Potassium :	0,08
Calcium :	0,55	Kcal :	341
Kj :	1425		

Critères microbiologiques (Rég CE 2073/2005)

Analyse	Normes
Coliformes	< 1000 / gramme - Méthode : Pétri film
Escherichia Coli	< 100 / gramme - m=100 M=1000 (n=5 c=2) - Méthode : NF V 08-053, 1993
Staphylococcus auréus	< 100 / gramme - m=100 M=1000 (n=5 c=2) - Méthode : NF V 08-057-2, 1994 ISO 6888-1, 1999
Salmonella	absence dans 25 g - absence dans 25 g (n=5 C=0) - Méthode : NF EN 12824, Fév 98
Listéria	absence dans 25 g - absence dans 25 g (n=5 C=0) - Méthode : NF EN ISO 11290-1

Conditionnement

Unité consommateur :	le fromage	Unité d'expédition :	le colis
----------------------	------------	----------------------	----------

Caractéristiques logistiques

Nombre de pièces par colis :	2	Poids net du colis :	4 kg
Poids brut du colis :	4,3 kg	Dimensions colis :	220 x 145 x 280 mm (hauteur / largeur / longueur)
Code Gencod Ean 13 :	3 27975 650900 7	Nombre de colis/couche :	19
Nombre de couches :	6	Poids brut palette :	490 kg
Dimensions palette :	1470 x 800 x 1200 mm (hauteur / largeur / longueur)	Code Gencod Ean 14 :	1 327975 650900 4

Traçabilité

	Exemple	Lieu d'apposition
N° de lot	001029	Fromage – colis - BL
DLC / DLUO	10/05/2007	Fromage – colis - BL
EAN 128	(01)9 3 27759650900 3 (3103)004995(15)050126(10) 001029	Colis

