

STYLIANOS LYTRAS & SONS G.P.



FOOD SAFETY & QUALITY MANAGEMENT SYSTEM			
<i>Fiche Spécification Produit</i>		CODE: E 7.2.1.1.	
		DATE: 5/03/2019	
Nom de Produit	FETA AOP	Version no	11-FR



Description	Fromage d'Appellation d'Origine Protégée, fabriqué au lait de brebis pasteurisé, collecté dans la région de Thessalie, Grèce, conformément aux exigences de la législation grecque et des directives européennes en vigueur ¹ .	
Caractéristiques sensorielles	Fromage traditionnel grec conservé en saumure naturelle, affiné pendant 4 mois, avec une faible teneur en lactose. Blocs de couleur blanche, texture douce et veloutée qui ne casse pas et coupe bien. Arômes naturels et crémeux avec une légère acidité, goût agréable lactique, avec une acidité équilibré, pas trop salé, avec une belle persistance qui donne envie de plus.	
Ingrédients	Lait de brebis pasteurisé d'origine grecque (Thessalie), sel. Peut contenir du lait de chèvre <1%. Auxiliaires technologiques: coagulant, ferments lactiques	
Allergènes	Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	
Statut OGM	Le produit est fabriqué sans OGM (Règl. CE 1829/2003 et 1830/2003)	
Statut légal	Le produit est exempt d'antibiotiques, de résidus de mycotoxines, de pesticides, de dioxines et de PCB. Il ne contient ni colorants ni conservateurs. Les auxiliaires technologiques sont certifiés sans OGM ainsi que ne pas être traités par ionisation, conformément à la directive européenne 1999/2/CE	
Caractéristiques physicochimiques	Humidité: ≤ 56%, Gras sur sec: ≥ 50%, (≥43% selon la législation) Teneur en sel: 2,4% ± 0,4 pH: 4,20 - 4,60	
Déclaration nutritionnelle pour 100g	Énergie 280 kcal / 1160 kJ Mat. grasse 23,5 g dont acides gras Saturés 14 g Glucides 0,3g dont Sucres <0,3g Protéines 16,8g Sel 2,4g Calcium 240mg Cholestérol 68mg	
Spécifications microbiologiques	<p><u>Selon EC 2073/2005</u></p> <p>Coliformes à 30°C m=10⁴, M=10⁵, n=5, c=2</p> <p><i>Escherichia coli</i> m=10², M=10³, n=5, c=2</p> <p><i>Staphylococcus coagulase pos.</i> m=10², M=10³, n=5, c=2</p> <p><i>Salmonella spp.</i> Absence dans 25 g, n=5, c=0</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i> Absence dans 25 g, n=5, c=0</p>	<p><u>Produit final</u></p> <p><10 cfu/g</p> <p><10 cfu/g</p> <p><10 cfu/g</p> <p>Absence</p> <p>Absence</p>
Certification	Les systèmes de gestion de la sécurité et de la qualité pour la production de fromage Feta AOP dans des boîtes, des contenants en plastique et des matériaux d'emballage flexibles sont certifiés selon les normes ISO 9001: 2015, FSSC 22000 Ver 4.1.-Qualité- Chaîne alimentaire Cat.C, ISO22000: 2005	

¹ Le fromage Feta LYTRAS AOP est produit selon les spécifications explicitement définies dans le règlement n° 313025 / 11.01.94 du Ministère Hellénique du Développement rural et de l'Alimentation



FOOD SAFETY & QUALITY MANAGEMENT SYSTEM			
<i>Fiche Spécification Produit</i>		CODE: E 7.2.1.1.	
		DATE: 5/03/2019	
Nom de Produit	FETA AOP	Version no	11-FR

	<i>Tailles standard disponibles par type d'emballage</i>		
1^{er} emballage	Boîtes métalliques	Portions sous vide (film)	Barquettes en plastique
		Du fer blanc enrobé de qualité alimentaire	Film de qualité alimentaire OPET/PE, PP/PA/PE
	≈15 kg 7,5kg e - 4 kg e Cubes 11,5kg e	850g, 450g 400g, 200g e	Blocks 2kg, 1kg e Tranches 2kg, 1kg, 400g et 200g e Cubes 2kg, 1kg, 170g e
2^e emballage	Voir fiche logistique		
3^e emballage	Euro-palette 80x120		
DLUO de la livraison	≥ 6 mois minimum	4 mois	6 mois
Conditions de stockage	Conserver les récipients non ouverts au réfrigérateur entre 2 et 6 ° C. La durée de conservation n'est valable que pour les conteneurs fermés, correctement stockés.		
Une fois ouvert	Conserver le produit au frais dans la saumure	Conserver le produit au frais. Utiliser dans les 7 jours	Conserver le produit au frais dans la saumure
Mode d'emploi et consommation	Le fromage est prêt à être consommé. Convient aux végétariens. Ne convient pas aux Vegans (végétaliens) et aux personnes allergiques au lait de brebis. Pour retirer une quantité de fromage de l'emballage, il faut utiliser un couteau ou une louche et ne le toucher pas avec les mains. Une fois ouvert, prenez soin de garder le fromage dans la saumure et bien refermer le récipient. Conserver le produit au réfrigérateur.		
Conditions d'expédition	Camion à température contrôlée +1 ° à + 4 ° C		
Traçabilité	Nom du produit, numéro AOP FE, date de production / date d'emballage, date limite d'utilisation optimale, poids de l'emballage, informations de producteur, marque de salubrité EL31.2.1071GR		

i

ⁱ Les informations contenues dans ce document sont données de bonne foi. L'entreprise garantit que ses produits sont conformes à cette spécification. Les instructions de manipulation et de stockage doivent être respectées. Les clients sont responsables d'assurer la conformité aux exigences locales ainsi que d'obtenir tous les certificats nécessaires