



FICHE PRODUIT
Pâte molle brique neutre PV 950 g

Code Produit
543103

Edité le 25/05/2023 14:27
D01

INFORMATIONS GENERALES ET COMMERCIALES

Désignation commerciale :

PATE MOLLE TRANCHABLE SLICEABLE

Données administratives :

Site(s) de fabrication

Laiterie du Val d'Ancenis - Fromagerie
FR 44.003.001 CE EMB 44003A

Pays de fabrication

France

Code douanier

0406909290

ETIQUETAGE

Dénomination légale de vente :

Fromage à pâte molle au lait pasteurisé

Définition/description :

Fromage à pâte molle à croûte fleurie, fabriqué à partir de lait de vache pasteurisé.

Conseils d'utilisation :

Liste des ingrédients étiquetés :

Lait, sel, ferments.
Lait origine France

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

- Contient : Lait
- Peut contenir :

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

Compatibilité avec un régime alimentaire particulier :

- Végétarien : Oui
- Végétalien : Non
- Ovo-lacto-végétarien : Oui

Caractéristiques organoleptiques :

- Aspect : Bord droit - fleur blanche.
- Texture : Pâte lactique et ferme, adaptée au tranchage
- Odeur : Odeur franche
- Goût : Goût franc

Valeurs nutritionnelles :

| | Valeurs moyennes pour 100g | Origine de la donnée |
|---------------------------------------|----------------------------|----------------------|
| Energie (en kcal / kJ) | 364 / 1 507 | Calcul |
| Matières grasses (en g) dont : | 32 | Analyse |
| • Acides gras saturés (en g) | 22,5 | Analyse |
| Glucides (en g) dont : | 2.0 | Analyse ou calcul |
| • Sucres (en g) | 2.0 | Analyse |
| Protéines (en g) | 17 | Analyse |
| Sel (en g) | 1,4 | Analyse |
| Calcium (en mg) | 400 | Analyse |

Caractéristiques physico-chimiques :

| | Cible | Tolérance basse | Tolérance haute | Unité |
|-----------------------------------|-------|-----------------|-----------------|-------|
| Poids à l'emballage | 950 | | | g |
| Extrait sec | | 53,5 | | % |
| Humidité | | | 46,5 | % |
| Matières grasses sur produit fini | 32 | 25,6 | 38,4 | % |
| Matières grasses sur extrait sec | 60 | | | % |
| Sel | 1,4 | 1,12 | 1,68 | % |
| Protéines | 17 | 13,6 | 20,4 | % |

Caractéristiques microbiologiques :

| | Cible (ufc / g) | Tolérance haute (ufc / g) |
|--|----------------------|---------------------------|
| <i>Escherichia coli</i> (1) | 100 | 1000 |
| Staphylocoque à coagulase positive (1) | 100 | 1000 |
| Entérotoxines staphylococciques (recherche uniquement si staph.coag.+> 10 ⁵ ufc/g) | Pas de détection/25g | |
| <i>Salmonella spp.</i> (2) | Non détecté /25g | |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | Non détecté /25g | |

Conformément au Règlement (CE) n° 2073/2005 modifié et au plan de contrôle interne

- (1) Critère d'hygiène des procédés dont le dépassement ne fait pas l'objet d'un rejet
(2) Critère non réglementaire pour les fromages à pâte molle pasteurisés

Caractéristiques du conditionnement de l'UVC :

| Élément constitutif de l'UVC | Poids unitaire (en g) | Nature du matériau |
|------------------------------|-----------------------|---|
| Papier | 8 | Polypropylène orienté (OPP)/colle/papier/cire |
| Étiquette | 0,5 | Papier |

INFORMATIONS LOGISTIQUES

| | Unité Commerciale (UC) | Unité Logistique (UL) | Unité d'Expédition (UE) |
|------|------------------------|-----------------------|-------------------------|
| GTIN | 3412290054316 | 93412290354310 | 83412290354313 |

Conservation et stockage :

- Température de conservation : +2°C à +8°C
- Conditions de conservation :
- Type de durée de vie : DDM

Révision de la fiche produit par : C.BUGNY