

SAS CHARRADE MARCEL	FICHE TECHNIQUE PRODUIT ALIMENTAIRE	FT QUA 42-2
QUALITE	Saint Nectaire Laitier Neutre	Indice : A Date création : 19/05/2020 Date version : 19/05/2020



## SAINT NECTAIRE LAITIER NEUTRE



### Dénomination

Fromage A.O.P. au lait de vache pasteurisé, à pâte demi ferme pressée non cuite.

Durée d'affinage : 4 semaines minimum.

### Ingrédients

Lait de vache, présure animale, ferments, sel.

**Allergènes** : lait et produit à base de lait (y compris lactose)

**OGM** : produit et ingrédients non issus d'OGM

**Ionisation** : aucun traitement d'ionisation subi par les ingrédients et le produit

### Caractéristiques organoleptiques

- **Croûte** : fine, couverte de fleurs blanches ou jaunes
- **Pâte** : fine, souple, onctueuse qui fléchit sous le doigt
- **Goût** : saveur de noisette caractéristique, légèrement salé

### Caractéristiques physiques et chimiques

- **Poids** : fourme circulaire de 1,9 kg
- **Dimensions** : diamètre 21 cm, hauteur 5 cm
- **Extrait sec** : 52 % minimum
- **Gras sur sec** : 45 % minimum

### Caractéristiques bactériologiques

**Listeria monocytogenes** : absence dans 25 g

**Salmonella** : absence dans 25 g

**Staphylocoques à coagulase +** : < 100/g (lait pasteurisé)

**Escherichia coli** : < 100/g (lait pasteurisé)

<b>SAS CHARRADE MARCEL</b>	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT ALIMENTAIRE</b>	<b>FT QUA 42-2</b>
<i>QUALITE</i>	<b>Saint Nectaire Laitier Neutre</b>	Indice : A Date création : 19/05/2020 Date version : 19/05/2020

## Caractéristiques nutritionnelles (valeur moyenne pour 100 g)

**Valeur énergétique** : 336 Kcal ou 1407 KJ

**Matières grasses** : 27 g                      dont **Acides gras saturés** : 17,8 g

**Glucides** : 0,9 g                              dont **Sucres** : traces

**Protéines** : 22,3 g

**Sel** : 1,8 g

## Caractéristiques techniques

**Conditionnement** : Frais emballé

**Températures de conservation** : entre + 4 et + 6 °C

**DLC** : 16 jours après emballage frais emballé

**N° agrément** : FR - 15. 141. 001 – CE

**Code nomenclature douanière** : 04069079

**Utilisation du produit** : Ouvrir ½ heure avant consommation  
Consommer rapidement après ouverture

## Caractéristiques logistiques

<b>Calibre</b>	$\frac{1}{4}$ 400 g	$\frac{1}{2}$ 900 g	Poids fixe 300g
UVC/ colis	16	8	20
Dimensions UVC (L x l x h)	140 x 100 x 50 mm	210 x 100 x 50 mm	140 x 100 x 40 mm
UVC/ palette	1024	512	1280
Dimensions colis	392 x 292 x 100 mm	392 x 292 x 100 mm	392 x 292 x 100 mm
Poids net colis	6,4 kg	6 kg	5,5 kg
Colis/ couche	8	8	8
Colis/ palette	64	64	64
<b>Code article</b>	<b>7630</b>	<b>7631</b>	<b>7336</b>
<b>Gencod 7</b>	<b>0255055</b>	<b>2263223</b>	<b>2160611</b>
<b>EAN 13 ADM</b>	<b>3550090076302</b>	<b>3550090076319</b>	<b>3550090073363</b>

## Palettisation

Palette type EUROPE