

<b>GILLOT SAS</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
Référence : <b>9202</b>	<b>Pont l'Evêque AOP Nu au lait Pasteurisé</b>	
Edition : 23/08/2023		

N° d'agrément :

FR  
61.402.001  
CE

Site de production : **SAS GILLOT Le Moulin 61220 Saint Hilaire de Briouze**  
[www.fromageriegillot.fr](http://www.fromageriegillot.fr)

Site certifié : **IFS V7**  
Label PME + engagé  
Entreprise du Patrimoine Vivant

**DESCRIPTION DU PRODUIT :**

Fromage à pâte molle, à croûte mixte au lait pasteurisé  
Fabrication Appellation d'Origine Protégée



**CARACTERISTIQUES GENERALES :**

Gras/sec - Gras/poids total : 45% - 23%

**ORIGINE et COMPOSITION:**

Lait pasteurisé de vache (Origine : France - Normandie) 98.18%  
Présure animale 0.02%  
Sel 1.8% ± 0.4%  
Ferments Traces



**LISTE des INGREDIENTS :**

Lait pasteurisé de vache issu d'animaux nourris sans OGM (<0,9%) (Origine France -Normandie ), sel, présure animale, ferments (dont lait)

**OGM (selon Rég.1929-1930/2003) :**

Conforme au Règlement 1929-1930/2003

**INFORMATIONS ALLERGENES (selon Dir. 2003/89 et 2000/13) :**

Lait

**REFERENCE PRODUIT:**

Code article : 9202  
Dénomination Commerciale : Pont l'Evêque AOP Nu 300g  
Dénomination Légale : Pont l'Evêque AOP Nu au lait pasteurisé de vache 45% de MG sur Extrait sec  
Code douanier : 04 06 90 92  
Code EAN 13 : 3 26703 10 9202 3  
Marque : Neutre  
Poids net à l'emballage : 300 g  
Durée de vie totale maxi : 80 jours  
Date de fraîcheur (garantie à la livraison) : 30 jours  
Conditions de conservation: +4°C à + 8°C

**LES DIFFERENTS COLISAGES PROPOSES**

Emballage par U.V.C.		Référence emballage Papier spécial "fromager"
<b>COLISAGE</b>		
Colisage	Dimension UVC	115 mm x 115 mm x 30 mm
	Nbre UVC / colis	12
	Poids colis (net) (en kg) :	3,6
	Poids colis (brut) (en kg) :	3,78
	Dimension Carton	Carton 358 x 230 x 98
DUN 14		2 326703 10 9202 7
Code palette		8 326703 90 9202 1
Palettisation Palette 80 x 120 cm	Cartons / couche	10
	Couches / Palette	12
	Cartons/ palette	120
	Poids net (en kg)	432
	Poids brut (kg)	478,6
	Hauteur palette (cm)	133

**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :**

Aspect visuel : Forme carrée, surface plane, croûte de couleur blanchâtre à rougeâtre, arêtes vives et angles vifs  
Saveur : Douce avec des arômes variés  
Odeur : Légèrement prononcée  
Texture : Pâte souple, non collante, non coulante, de couleur ivoire à jaune paille.

**ADDITIFS :** Aucun

**CONTAMINANTS / PESTICIDES / METAUX LOURDS /MYCOTOXINES :** Conforme au Règlement CE 1881 / 2006

**TRAITEMENT IONISANT:** Néant

**CRITERES BACTERIOLOGIQUES:**

Référence : Conforme au règlement CE N°2073/2005 modifié.

*Listeria monocytogenes* : Non détectée /25g  
Salmonelles : Non détectée /25g  
Staphylocoques Aureus : m=100 - M = 1000  
E Coli : m=100 - M = 1000

**INFORMATIONS NUTRITIONNELLES :**

(selon Règlement CE 1169/2011)

Pour 100 g

Energie : 1217 KJ ou 293 Kcal  
Matières grasses : 23 g  
Acides gras saturés : 17 g  
Glucides : 0,5 g  
Sucres : <0,5 g  
Protéines : 21 g  
Sel : 1,4 g

