

INFORMATIONS GENERALES et COMMERCIALES

Site(s) de fabrication :
ANCENIS
FR 44.003.001 CE



EAN 13 : 3412290093285
EAN 14 : 13412290193289
Code douanier : 0406908200

ETIQUETAGE

Dénomination légale de vente : Camembert au lait pasteurisé

Définition/description : Fromage à pâte molle à croûte fleurie, fabriqué à partir de lait de vache pasteurisé.

Liste des ingrédients étiquetés : Lait pasteurisé, sel, ferments (lait)

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

- Contient : Lait

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

Origine du lait

France

Caractéristiques organoleptiques :

- Aspect : bord droit – fleur blanche un peu irrégulière
- Texture : pâte lactique en début de vie, moelleuse et homogène dans la masse en milieu de vie
- Odeur : franche
- Goût : Goût franc, typé en milieu de vie

Caractéristiques microbiologiques (Règlement (CE) n° 2073/2005 modifié) :

	Cible	Tolérance haute	Unité
<i>E. Coli</i> *	100	1000	UFC/g
<i>Staphylocoque à coagulase positive</i>	100	1000	UFC/g
<i>Entérotoxines staphylococciques</i> (recherche uniquement si <i>staph.coag.</i> + >10 ⁵ ufc/g)	Non détecté		/25g
<i>Salmonella spp.</i>	Non détecté		/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Non détecté		/25g

Conformément au plan de contrôle

**E.coli* = critère d'hygiène non libérateur

Caractéristiques nutritionnelles :

Valeurs nutritionnelles moyennes/100g	
Energie (en kJ / kcal)	1191 kJ 287 kcal
Matières grasses (en g) dont :	23,0
• Acides gras saturés (en g)	16,2
Glucides (en g) dont :	2,0
• Sucres (en g)	2,0
Protéines (en g)	18,0
Sel (en g)	1,5

INFORMATIONS TECHNIQUES (SUITE)

Caractéristiques physico-chimiques :

	Cible	Tolérance basse	Tolérance haute	Unité
Dimensions	Diamètre : 110 mm – hauteur : 35 mm			
Poids fixe	240 g - TU1 : 231 g – TU2 : 222 g Produit soumis à dessiccation			
Extrait sec		44		
Matière grasse sur PF	23	18,4	27,6	%
Matière grasse sur extrait sec*	45			
Sel	1,5	1,1	1,9	%

*à titre indicatif

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Conservation et stockage :

- DDM : 55 jours
- Température de conservation : +2°C à +8°C

Données logistiques :

	Nature	Poids net (en kg)	Poids brut (en kg)	Dimensions LxPxH (en mm)
UC	Fromage	0,240	0,244	110 x 110 x 35
UL	Carton	7,200	7,626	255 x 597 x 145
Palette	Palette bois europe	432,000	482,560	1200 x 800 x 1600
<ul style="list-style-type: none"> ♦ PCB : 30 ♦ Nb d'UL/couche : 6 ♦ Nb de couches/palette : 10 			<ul style="list-style-type: none"> ♦ Nb d'UL/palette : 60 ♦ Nb d'UVC/palette : 1800 	