



Fiche Technique / Data Sheet

LAGUIOLE 1/16 ièmePoids variable / Variable weight **2,500 kg**FR
63.113.081
CE**Description****Fromage au lait cru de vache / Cheese made from raw cow's milk**

Fromage à pâte pressée non cuite / Pressed uncooked cheese

Origine / Origin : France / France**Ingrédients / Ingredients :****Lait** cru de vache, sel, ferments **lactiques**, présure. / Raw cow's **milk**, salt, **lactic** cultures, rennet.**DLC / Use-by date :** **38** jours à réception / days (receipt)**Conservation :** Température entre +2 et +6°C / Temperature between +2 and +6°C

Norme douanière 04 06 90 89

Allergènes

Lait et produits à base
de lait (y compris
lactose) /
Milk and milk products**Caractéristiques organoleptiques / Organoleptic characteristics**

Aspect / Croûte sèche et épaisse de couleur blanchâtre et orangé clair
Product devenant brun ambré au cours d'affinage. / Dried and thick rind,
appearance colour's rind white to pale orange/brown depending on the
Texture / Souple et fondante. / Supple and melting texture.
Texture

Goût / Taste Parfumé au goût typé. / Aromatic and typical taste.

➤ Produit non OGM et ne contenant pas d'ingrédients OGM / Not contain of GMOs nor produced from GMOs.

➤ Produit n'ayant subi aucun traitement d'ionisation et ne contenant pas d'ingrédients ionisés / Not contain ionized product nor produced from ionized product.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g / Average nutritional values per 100 g of product

Energie / Energy

1605 kJ

Matières grasses /

30 gMG/extrait sec /
Fat in dry matter**45 % mini**

Glucides /

5 g

Protéines /

24 g

Sel / Salt

2 g

dont AG saturés / including saturated fat 18 g

dont sucres / including sugars : < 0,5 g

Critères microbiologiques / Microbiological characteristics (FCD à DLC)

Critères de sécurité / Safety criteria

Cible / Objective

Listeria Monocytogenes

Absence/25g

Salmonella

Absence/25g

Enterotoxines staphylococciques

Absence dans 25g - Recherche si Staph > 100 000/g

E.coli

<100 000/g

Conditionnement / Packaging**Unité de Vente Consommateur (UVC) / Consumer sales units**

Sac sous vide

0,025 kg

Etiquette €

0,001 kg

Dimensions (mm)

Code article / article code	EAN 7	EAN 13	L	I	H
341	2301527	3376963015274	190	90	200

Poids net / net weight 2,500 kg

Poids brut / gross weight **2,526 kg****Unité Logistique (UL) / Logistic unit**

Carton 1/4 - 1/16

0,552 kg

Etiquette colis/ box

0,001 kg

Dimensions (mm)

PCB / Nb unit/package	DUN 14	L	I	H
4	93376963015277	250	180	220

Poids net / net weight 10,000 kg

Poids brut / gross weight **10,657 kg****Palettisation / Palletizing**

Palette / pallet

25 kg

Dimensions (mm)

UL / couche/layers	Couches/palette / layers/pallet	UL / palette/pallet	UVC / palette/pallet	L	I	H
6	6	36	144	1200	800	990

Poids net / Net weight 360,00 kg

Poids brut / Gross weight **408,65 kg**

Rédacteur / Author : Eloïse FOUGEROUD

Approbateur / Approver : Aurore COLLANGE

SAS CARTRY33 rue Newton - Z.I Le Brézet
63100 Clermont-Ferrand
Tél : 04.73.14.30.10

Date de révision : 16/06/2021

Version : 3

Code : CAR/341