



Brebis AOP Ossau-Iraty AGOUR 4 mois

Le : 29/06/2017
Validation : Cerise Saint-Pierre

Grosse Tomme Client : SF

Poids Net (kg) : 4,5

Caractéristiques			Physico-Chimie (Valeurs Nutritionnelles pour 100g)	
Dénomination légale de vente :	Ossau Iraty - Fromage à pâte pressée au lait pasteurisé de brebis	AOP	Valeur Énergétique	422 Kcal
Type :	PPNC			1749 KJ
Affinage :	4 mois mini		Matières Grasses	35g
Croûte :	croûte naturelle	NA	dont acides gras saturés	25g
Ingrédients :	lait AOP pasteurisé de brebis, sel, présure, ferments (dont lactose)		Glucides	1,2g
			dont sucres	<0,5g
Allergènes :	LAIT, traces de LACTOSE		Protéines	25g
	Présure animale issue de pays indemne de risque ESB. Sans OGM, sans conservateur et non ionisé		Sel	1,6g
64640 Hélette/Heleta FRANCE - Tél : +33 (0) 5 59 37 63 86 - www.agour.com			% Mat. Gr. sur produit fini	35%
Fabriqué et Affiné au Pays Basque - Euskal Herrian Egina eta Ondua			HFD	50-60%
Produit destiné à la coupe	Non concerné par le décret - Origine du lait		Aw	<0,94
			pH	5,30-6,30

Paramètres microbiologiques			
Décret de référence : règlement CE n°2073 / 2005 du 15/11/2005			
PARAMETRES	STADE ANALYSE	SPECIFICATIONS	REFERENCES METHODES
Listeria monocytogenes	fin affinage	Absence / 25 g	ALOA AES 10/3-09/00
Staphylocoques à coagulase positive	au démoulage (24h après fabrication)	< 100 ufc/ g (si > 100000 ufc/g, recherche entérotoxine)	NF EN ISO 6888-2
Escherichia coli	au démoulage (24h après fabrication)	< 100 ufc/ g	NF ISO 16649-2
Entérotoxines staphylococciques	fin affinage	Absence / 25 g (si > 100000 ufc/g, recherche entérotoxine)	CAT_ EAC.06
Salmonella spp	fin affinage	Absence / 25 g	AES 10/04 05/04

Conditions de conservation et de stockage	
Transport :	Camion frigorifique ou enceinte maintenue à 4°C
Conditions de conservation :	A conserver entre +4°C et +8°C
DLUO	53 jours départ usine 0

Informations commerciales et logistiques

Produit pour :

N° agrément sanitaire :

N° SIRET

N° Gencod UVC :

Ean 7:

le marché Français

FR 64 259 100 CE

43 193 032 000 012

3575883000043

NA

n° TVA intracom. FR 79 431 930 320

CNUF : 57588

Fabriqué en : France

N° Gencod colis : 93 575 885 000 112

Poids/dimensions :

	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Longueur (mm)	Largeur (mm)	Hauteur (mm)
Fromage (UVC)	4,5	4,5	Ø 250	Ø 250	110
Colis	4,5	4,89	250	250	117
Palette	432	470	1200	800	1030

Type palette :

Europe (France et Europe) - USA moulée et traitée (pour l'export)

Conditionnement :

Type de Carton	UVC/carton	carton/couche	Couche/palette	carton/palette	UVC/palette
B1	1	12	8	96	96

Etiquette Décor :

Voir annexe

Qui et comment nous contacter					
Gérant :	Peio ETICHELECU	Téléphone	05.59.37.63.86	Mobile	06.72.87.17.30
Directeur :	Xavier PIERRE		05.59.37.63.86		06.74.82.06.44
Directeur commercial :	Sylvain GALIBERT		05.59.37.63.86		06.73.86.22.36
Responsable Qualité :	Cerise SAINT-PIERRE		05.59.37.97.42		
Adresse du Siège :	ZA Ur Xabaleta	64640 HELETTE	France		Fax : 05.59.37.68.78
				Mail	
					peio@agour.com
					xavier.pierre@agour.com
					sylvain.galibert@agour.com
					cerise.stpierre@agour.com