



PICODON AOP

60g ETOILE nu

Code article : 00009806



Identification

Description du produit :	Fromage de chèvre au lait cru AOP
Gencod :	3237058000981
Codification lot :	Code à 8 chiffres
Codification DLUO/DLC :	DLUO : A consommer de préférence avant le ...
Signe de qualité :	AOP
Site de fabrication :	
Numéro agrément sanitaire :	FR 38-409-001 CE
Code emballer :	EMB 38 409 B
Code douanier :	0406909300

Composition

<u>PICODON</u>	
Dénomination légale de vente :	Fromage de chèvre au lait cru AOP
Matières premières et ingrédients :	Lait cru de chèvre AOP : 96.2% en moyenne / Ferments lactiques : 1 à 3% / Sel : 1.0 à 2.5% / Présure animale : 0.02% en moyenne
:	Lait origine : France
Allergènes :	lait et produit à base de lait dont le lactose
OGM :	Absence
Ionisation :	Non

Caractéristiques physico-chimiques

<u>PICODON</u>	
Matière grasse / matière sèche :	45% minimum
Matière grasse / poids total :	26% en moyenne
Taux de sel :	1.2% en moyenne
Extrait sec :	40% minimum
PH :	4.10 minimum
Affinage :	14 jours minimum

Process de fabrication

<u>PICODON</u>	
Process :	Pâte molle nature : collecte, dépotage, maturation, emprésurage, moulage, salage, démoulage, séchage / levuration, affinage, emballage / conditionnement, expédition
Code Onilait/Cniel :	17

Caractéristiques organoleptiques

<u>PICODON</u>	
Aspect :	Croûtage mixte, non gras, intensité de bleu superficielle variable
Couleur :	blanchâtre
Odeur :	caprine
Texture :	ferme
Goût :	fin, de chèvre

Caractéristiques microbiologiques

PICODON

Coliformes :	
E. coli :	
Staph coag. positive :	
Salmonelle :	Abs / 25 g n = 5 c =0
Listeria mono. :	Abs / 25 g n = 5 c =0
Entérotoxine staph. :	Abs / 25 g n = 5 c =0 si staph sup à 100 000/g
Flore totale :	
Flore anaérobie sulfite réd. :	
Entéropathogène :	
Shigelles :	

Caractéristiques nutritionnelles

PICODON

KJ :	1319 kJ
KCal :	318 kcal
Calcium :	/
Protides % :	20%
Glucides % :	1.0%
Dont Sucres % :	1.0%
Lipides % :	26%
Dont Acides Gras Saturés % :	20%
Dont Acides Gras Trans % :	/
Fibres % :	/
Sodium % :	0.48%

Caractéristiques d'emballages

Emballage primaire :	Nu + étiquette
Emballage secondaire :	
Etiquette/Fourreau multilingue :	Standard : FR / Spécificité : ES sur colis
Type d'impression :	Imprimeur
Consignes de tri :	
Emballage tertiaire :	Caisse bois

Caractéristiques UVC

Poids net (g) :	60.00
Poids brut (g) :	60.00
Longueur (mm) :	70.00
Largeur (mm) :	70.00
Hauteur (mm) :	20.00

Caractéristiques colis

DUN 14 :	33237058000982
PCB :	15
Poids net (kg) :	0.90
Poids brut (kg) :	1.156
Longueur (mm) :	400.0
Largeur (mm) :	200.0
Hauteur :	48.000

Caractéristiques palette

DUN 14 Palette :	73237058000980
Support d'expédition :	Palette europe (800 x 1200 mm)
Nombre de colis / couche :	12
Nombre de couche / palette :	10
Nombre de colis / palette :	120
Nombre de UVC / couche :	180
Nombre de UVC / palette :	1800
Hauteur palette (mm) :	630.000
Poids net palette (kg) :	108.00
Poids brut palette (kg) :	158.720

Caractéristiques étiquetage et traçabilité

UVC :	aucune
Colis :	EAN 128, DLUO/DLC et n° de lot
Bon de livraison :	EAN 13, DLUO/DLC et n° de lot
Facture :	EAN 13, DLUO/DLC et n° de lot
SSCC :	Sur palette
DESADV :	Disponible sur demande

Caractéristiques marketing

Rayon :	COUPE
Marque :	ETOILE DU VERCORS

Caractéristiques de consommation et conservation

DLUO/DLC mini entrepôt (jrs) :	30
Température de conservation :	entre +2°C et +6 °C
Modalités :	Sortir 30 min à T°C ambiante avant consommation
Type de consommateur :	Tout type de consommateur autre que le nourrisson, les femmes enceintes, les personnes immuno déficientes et intolérantes ou allergiques au lait et à ses produits dérivés