

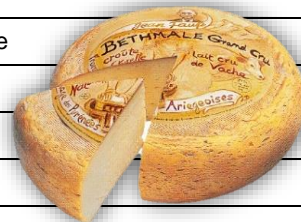


FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Bethmale Grand Cru au lait de vache

Réf. : FTP VAC 04
Version : C
Date : 10/04/2017

↳ Dénomination commerciale	Bethmale Grand Cru au lait de vache
↳ Dénomination légale de vente	Fromage au lait cru
↳ Description	Fabrication traditionnelle, salée au gros sel, croûte naturelle
↳ Lieu de Production	Fabriqué dans les Pyrénées, FRANCE
↳ Type	Fromage à pâte pressée non cuite
↳ Process	Lait cru
↳ Affinage à l'expédition	12 semaines



Composition :

Lait de vache cru (Origine : France), sel, présure, chlorure de calcium, conservateur : lysozyme (**œufs**), ferments lactiques.

Allergènes	Lait Lysozyme (œufs)
-------------------	-------------------------

Additif alimentaire	Auxiliaire technologique : Chlorure de Calcium Conservateur : Lysozyme (œufs) / E1105
----------------------------	--

Ionisation	Ce produit n'est pas traité par ionisation et ne contient aucun ingrédient ou additif ionisé.
OGM	Ce produit est garantie sans OGM.

Conservation

↳ Température	A conserver de préférence entre 4 et 10°C
↳ Humidité	90%

Durée de vie du produit (Dans les conditions de stockage ci-dessus) :

↳ DLUO	90 jours
--------	----------

Structure de la DLUO et du numéro de lot :

↳ DLUO	jj mm aa	j= jour, m= mois, a= année
↳ N° de lot	Quantième + c + numéro d'ordre	Ex : 111C01

A consommer de préférence avant la date indiqué sur l'étiquette

Agrément sanitaire : FR.09.086.001.CE

Caractéristiques Microbiologiques: Réglementation CE n°2073/2005; FCD 2016

↳ <i>Listéria monocytogènes</i>	Absence dans 25 g
↳ <i>Salmonelles</i>	Absence dans 25 g
↳ <i>Escherichia coli</i>	m = 10 000 et M = 100 000 (n = 5 c = 2)
↳ STEC si <i>E. Coli</i> > 10 ⁵ (O157:H7; O26:H11; O103:H2; O111:H8; O145:H28; gènes STX1 ou STX2 et EAE)	Absence dans 25 g
↳ <i>Staphylocoques</i>	m = 10 000 et M = 100 000 (n = 5 c = 2)
↳ Enterotoxine si <i>Staphylocoque coagulase positive</i> > 10 ⁵	Absence dans 25 g



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Bethmale Grand Cru au lait de vache

Réf. : FTP VAC 04
Version : C
Date : 10/04/2017

Caractéristiques physico-chimiques

↪ Matière grasse dans le produit fini (MG)	29% +/-3%
↪ Matière sèche (ES)	60% +/-3%
↪ Humidité Fromage Dégraissé	59% +/-3%
↪ Matière grasse dans la matière sèche	53% +/-3%

Caractéristiques sensorielles :

↪ Goût / Odeur	Odeur forte et Goût de caractère
↪ Aspect	Pâte : jaune pâle, aérée Croûte : lavée, lisse, de couleur jaune orangée
↪ Texture	Pâte : Souple et onctueuse Croûte : solide et sèche

Déclarations Nutritionnelles moyenne pour 100g :

Valeur énergétique 392kcal (1626Kj), protéines 23.9g, Glucides 1.9g dont sucres <0.1g, lipides 32.1g dont acides gras saturés 20.9g, sel 1.26g.

Conditionnement

Fromage	Poids net variable : 4kg Dimension moyenne (diam x h) : 23 x 8 cm
----------------	--

Caractéristiques		Colis x 1	Colis x 2
Etiquettes		BVT	
Emballage primaire :	Papier	Couleur : imprimé Dimensions : 600 x 850 mm	
	Gencode	3271160000811	3271160000804
	Dimensions Carton (L x l x h)	270 x 270 x 120 mm	565 x 272 x 120 mm
Emballage secondaire	Référence produit	01010141	01010140
	Gencode Colis	93271160000814	93271160000807
	Nombre colis par couche	12	6
	Nombre de couches	10	10
Palettisation	Nombre de colis par palette	120	60
	Nombre de fromages/palette	120	120
	Dimension palette	800 x 1200 mm	

Condition de transport	Véhicule réfrigéré (Camion - Bateau)
-------------------------------	--------------------------------------

Mode de consommation	A consommer en l'état ou fondu, avec ou sans croûte
-----------------------------	---

Population concernée	Convient à tout consommateur y compris population à risque (Précaution à prendre pour les femmes enceintes, enfants de moins de 3 ans et immuno déprimé) Produit contenant des allergènes Lait et oeufs
-----------------------------	--

Mauvaise utilisation possible	Consommation après DLUO : pas de risque sanitaires (produit affiné) , risque de dégradation organoleptique.
--------------------------------------	---

Destinataires	Grossistes; Crémiers
----------------------	----------------------

Pays de commercialisation	UE, Japon
----------------------------------	-----------