



**Fromage nature**  
« Le petit moulé »  
Portion de 16.67 g (plaque)



Code Produit :  
783101

## INFORMATIONS GENERALES et COMMERCIALES

Site(s) de fabrication :  
CREHEN  
FR 22.049.001 CE



EAN 13 : 341229 007831 2  
EAN 14 : 1341229017831 6

## ETIQUETAGE

**Dénomination légale de vente :** Fromage nature

**Liste des ingrédients étiquetés :**

**Version courte :** **Fromage**

Ingrédients laitiers issus de lait pasteurisé.

Origine Lait et crème : France / Région Bretagne, Pays de la Loire

**Allergènes majeurs (Directive 2008-1153 CE) :**

- Allergène majeur : Lait et produits à base de lait (y compris lactose et protéines de lait),
- Contamination croisée : Traces éventuelles de fruits à coque

**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

**Composition :** Baveurre, crème, lait écrémé, sel, baveurre déshydraté, protéines lactières, ferments lactiques

**Caractéristiques organoleptiques :**

- Odeur : fraîche lactée
- Couleur globale du produit : Blanc à crème homogène.
- Saveur : Fraîche, lactique
- Texture en bouche : Fondante
- Tartinabilité : Bonne

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

Flore	Norme	Tolérance
Flore totale (1)	≤ 1000	≤ 5000
Coliformes totaux	<10 cfu/g	10 cfu/g
Levures Moisissures	≤10 cfu/g	≤100 cfu/g
Salmonelles (1)	Absence/25g	-
Listéria Monocytogenes (1)	Absence/25g	-
Staphylocoques à coagulase + (1)	<10 cfu/g	10 cfu/g

(1) : La recherche est réalisée en plan de surveillance

## INFORMATIONS TECHNIQUES (suite)

### Caractéristiques nutritionnelles :

Valeurs nutritionnelles moyennes /100g		
<b>Energie (en kcal / kJ)</b>	230 kcal / 949 kJ	38 kcal / 158 kJ
<b>Lipides (en g) dont :</b>	21.5	3.58
• Acides gras saturés (en g)	15.3	2.55
<b>Glucides (en g) dont :</b>	3	0.5
• Sucres (en g)	3	0.5
<b>Protéines (en g)</b>	6	1
Fibres alimentaires	< 0.5	< 0.5
Sel (en g)	0.9	0.15
Calcium indicatif (g)	0.07	0.0116

### Caractéristiques physico-chimiques :

	Tolérance
Extrait sec total (%)	32.5 ±2
Matière grasse dans le produit fini (%)	21.5 ± 2
Protéines (N*6.38) (%)	6.1 ± 2
Gras / Sec (indicatif)	60 mini
Sel (%)	0.9 ± 0.2
pH	4.7 ± 0,3

## INFORMATIONS LOGISTIQUES

### Conservation et stockage :

- DDM : 70 jours
- Température de conservation : Entre +2°C et +6 °C

### Données logistiques :

	PCB	Poids net	Poids brut	Dimensions en mm (LxPxH)
UC	Plaque de 24 portions	0.4 kg	0.44 kg	339×164×19
UL	Carton 6 UC	2.4 kg	2.75 kg	341×176×124
Palette (SNCF)	Palette bois		527 kg	800×1200×1762
<b>Nb d'UL /palette : 182</b>		<b>Nb de couche/palette : 13</b>		
<b>Nb d'UL /couche : 14</b>		<b>Nb d'UVC /palette : 1092</b>		