



Fromage ail et fines herbes
« Le petit moulé »
Portion de 16.67 g (plaque)



Code Produit :
763001

INFORMATIONS GENERALES et COMMERCIALES

Site(s) de fabrication :
CREHEN
FR 22.049.001 CE



EAN 13 : 3236240096306
EAN 14 : 13236240076305
EAN 128 : 83236240096302
Code douanier : 0406909300

ETIQUETAGE

Dénomination légale de vente : Fromage ail et fines herbes

Définition/description :

Produit concentré par un procédé d'ultrafiltration après la fermentation lactique de lait écrémé et de crème pasteurisés. La flore lactique est détruite par une thermisation avant conditionnement.
Un fromage Ail et Fines Herbes (AFH) est caractérisé par l'adjonction d'un taux déterminé de sel d'AFH et de poivre et d'une texture lisse.

Liste des ingrédients étiquetés :

Version courte : Fromage (**lait**), sel, ail et fines herbes (1%) (persil, ciboulette) poivre.

Version longue : **Lait** écrémé, **crème**, sel, ail et fines herbes (1%) (persil, ciboulette), babeurre déshydraté (**lait**), protéines de **lait**, poivre, ferments lactiques (**lait**).
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

Caractéristiques organoleptiques :

- Odeur : fraîche, ail et fines herbes
- Couleur globale du produit : blanc à crème avec des marquants
- Couleur marquants : Fines Herbes : vert à bruns
- Aspect : lisse
- Tartinabilité : bonne
- Saveur : ail et fines herbes avec note poivrée
- Texture en bouche : homogène et onctueuse

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) : Analyse réalisée en plan de surveillance

INFORMATIONS TECHNIQUES (suite)

Caractéristiques nutritionnelles :

Valeurs nutritionnelles moyennes	/100g	/ portion
Energie (en kcal / kJ)	252 kcal / 1041 kJ	42 kcal / 174 kJ
Lipides (en g) dont :	24	4
• Acides gras saturés (en g)	17	2.9
Glucides (en g) dont :	3.0	0.5
• Sucres (en g)	3.0	0.5
Protéines (en g)	6.0	1.0
Fibres alimentaires	< 0.5	< 0.5
Sel (en g)	1.4	0.23
Calcium indicatif (g)	0.07	0.0116

Caractéristiques physico-chimiques :

	Tolérance
Extrait sec total (%)	35.5 ± 2
Matière grasse dans le produit fini (%)	24 ± 2
Protéines (N*6.38) (%)	6.1 ± 2
Gras / Sec (indicatif)	60 mini
Sel (%)	1.4 ± 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)
<u>UC</u>	Plaque de 24 portions	0.4 kg	0.44 kg	339×164×19
<u>UL</u>	Carton 6 UC	2.4 kg	2.75 kg	341×176×124
<u>Palette (SNCF)</u>	Palette bois	436.8 kg	527 kg	800×1200×1762
Nb d'UL /palette : 182		Nb de couche/palette : 13		
Nb d'UL /couche : 14		Nb d'UVC /palette : 1092		