



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



Code Produit :  
764001

## INFORMATIONS GENERALES et COMMERCIALES

Site(s) de fabrication :  
CREHEN  
FR 22.049.001 CE



EAN 13 : 323624 009640 5  
EAN 14 : 1 323624 009640 2

## ETIQUETAGE

**Dénomination légale de vente :** Fromage saveur noix

**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 saveur noix est caractérisé par l'adjonction d'un taux déterminé de sel, d'arôme naturel noix et d'une texture lisse.

**Liste des ingrédients étiquetés :**

Version courte : Fromage (**lait**), sel, arôme naturel (contient **lait, noix**).

Version longue : **Lait** écrémé, **crème**, sel, babeurre déshydraté (**lait**), arôme naturel (contient **lait, noix**), protéines de **lait**, 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), Noix
- Contamination croisée : Traces éventuelles d'autres 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, équilibrée noix et douce
- Couleur globale du produit : Homogène et blanche.
- Saveur : Fraîche, franche note de sel et noix équilibrées
- Texture en bouche : Lisse et onctueuse
- 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>	261 kcal / 1078 kJ	43.5 kcal / 179 kJ
<b>Lipides (en g) dont :</b>	25	4.1
• Acides gras saturés (en g)	16.9	2.8
<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)	1	0.17
Calcium indicatif (g)	0.07	0.0116

### Caractéristiques physico-chimiques :

	Tolérance
Extrait sec total (%)	35 ±2
Matière grasse dans le produit fini (%)	24.5 ± 2
Protéines (N*6.38) (%)	6.1 ± 2
Gras / Sec (indicatif)	60 mini
Sel (%)	1 ± 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>		