

Fiche technique

Meule du plateau 1/4 meule (en carton de 1)



**Terre de
fromages**

Publiée le : 19-07-23

Société	Terre de fromages S.A.
Adresse	Rue de Charneux, 32 4650 Herve
Contact général	0032/87 69 35 50 0032/87 69 35 55 info@terredefromages.be
Contact achat	sales@terredefromages.be
Contact qualité	quality@terredefromages.be
N° d'urgence	+32(0)87/69 35 56
N° d'entreprise TVA	BE0419.790.165
N° d'agrément	BE FR512 CE



Fiche technique

Meule du plateau 1/4 meule (en carton de 1)

IDENTIFICATION PRODUIT

Référence article	PMEULEDP1/4
Dénomination commerciale	Meule du plateau 1/4 meule (en carton de 1)
Dénomination légale	Fromage à pâte pressée cuite au lait cru
Type de croûte	Croûte naturelle
MG/ES	54%
Poids	+/- 3,8 Kg
Poids fixe / poids variable	Poids variable
Forme	Quart de Meule
Température de conservation	<7°C
Conditions de conservation après ouverture	Conserver au frais max 7°C - conservation limitée
Conditionné sous atmosphère protectrice	☐
Durée de conservation garantie à la livraison* (jours)	45
Mention de conservation	A consommer de préférence avant le
Pays d'origine	Belgique
Code intrastat	04069089
Appellation d'Origine Protégée "Fromage de Herve"	☐
Produit de la filière "Marguerite Happy Cow"	☐
Produit issu de l'agriculture biologique contrôle BE-BIO-001	☐

* en dehors de tout autre accord commercial

Fiche technique

Meule du plateau 1/4 meule (en carton de 1)

DONNEES LOGISTIQUES

Unité	
Code barre	95430001633019
Type code barre	
Nature emballage primaire	Sac plastique, sous vide
Dimensions	Quart d'une meule (D 400mm X H 110mm)
Poids net	+/- 3,8 Kg
Poids de l'emballage primaire	40g
Lot	Imprimé sur l'étiquette
Format date	JJ/mm/aaaa
Expression du code de traçabilité	Description : nombre aléatoire croissant à 6 chiffres sur étiquette autocollante

Colis	
Code barre colis	95430001633057
Type code barre	GS1-128
Dimensions du colis	Carton 266 x 246 x 140 mm
Poids de l'emballage secondaire	168 g
Nombre d'unités par colis	1
Lot	Imprimé sur l'étiquette
Format date	JJ/mm/aaaa

Palette	
Nombre de colis par couche	12
Nombre de couches par palette	10
Format date	JJ/mm/aaaa
Format palette	EURO

Fiche technique

Meule du plateau 1/4 meule (en carton de 1)

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	Par 100 g	Par 30 g	AJR % par portion
kcal	406	122	6%
kJ	1683	505	6%
Lipides (g)	34,0	10,2	15%
- dont AG saturés (g)	22,4	6,7	-
Cholestérol (mg)	100	30	-
Glucides (g)	0,0	0,0	0%
- dont Sucres (g)	0,0	0,0	-
Protéines (g)	25,0	7,5	15%
Sel (g)	0,9	0,3	5%
Sodium (g)	0,4	0,1	-
Eau (g)	37,0	11,1	-

Fiche technique

Meule du plateau 1/4 meule (en carton de 1)

CRITERES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	Croûte naturelle, mate, orangée à brune. Pâte jaune pâle à jaune soutenu.
Odeur	Odeur de sous bois , champignon, en croûte. Notes beurrées, florales à animales en pâte.
Texture	Texture moelleuse, fondante, souple, lisse. Pas ou peu d'ouvertures dans la pâte. Vu l'affinage prolongé, des lainures plus ou moins importantes peuvent apparaître dans la pâte dues à des éventuelles bactéries propioniques.
Goût	Saveur franche, persistante. Notes florales à animales, voire piquantes en fin de bouche.

Fiche technique

Meule du plateau 1/4 meule (en carton de 1)

INFORMATIONS PRODUIT

Ingrédients

LAIT cru de vache (lait origine : Belgique), sel, présure, ferments,
conservateur : lysozyme d'ŒUF

Type présure

Animale

Allergènes présents

Lait
Œufs

Peut contenir des
traces de

Fiche technique

Meule du plateau 1/4 meule (en carton de 1)

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Critère	n	c	m	Maximum	Méthode
Eschérichia Coli	5	2	N/A	N/A	N/A
Listéria monocytogenes	5	0	abs. 25g	abs. 25g	AFNOR BRD 07/11-12/05 ou iQ-Check
Germes totaux			N/A	N/A	N/A
Enterobacteriaceae			N/A	N/A	N/A
Salmonella sp	5	0	abs. 25g	abs. 25g	AFNOR BRD 07/04-09/98 ou iQ-Check
Staphylococcus aureus	5	2	N/A	N/A	N/A

DEFINITIONS MICROBIOLOGIQUES

Référence : règlement (CE) N° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

N = nombre d'unités constituant l'échantillon/ C = nombre maximal de résultats pouvant présenter des valeurs comprises entre m et M

Quantité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont inférieures ou égales à m

Quantité acceptable lorsqu'un maximum de c/n valeurs se situent entre m et M, et que le reste des valeurs observées est inférieur ou égal à m

Quantité insatisfaisante lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont plus grandes que M ou lorsque plus de c/n valeurs se situent entre m et M

Fiche technique

Meule du plateau 1/4 meule (en carton de 1)

DECLARATIONS

Déclaration irradiation	Sauf mention contraire dans la liste des ingrédients : à notre connaissance et sur base des déclarations fournisseurs, nous confirmons que les articles livrés ne contiennent aucun ingrédient ionisé.
Déclaration OGM	A notre connaissance et sur base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que les articles livrés ne contiennent aucun ingrédient devant être étiqueté comme provenant d'OGM, conformément au règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen
Certifications	Certifiée SAC G-002
Utilisation attendue	Prêt à être consommé
Allégation 1	Ce fromage est issu de lait cru non standardisé, collecté dans un nombre limité d'élevages sélectionnés. La composition du lait change naturellement avec les saisons. Cette variabilité sera perceptible au niveau des caractéristiques nutritionnelles et organoleptiques du fromage.
Allégation 2	Ce fromage ne contient pas de lactose
Allégation 3	
Allégation 4	