

**FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI**

Mise à jour : 04/01/2021

Code produit : 04643

**RACLETTE CARRÉE VIN BLANC RACLED'OR****INFORMATIONS QUALITÉ****DÉNOMINATION LÉGALE**

Fromage à pâte pressée non cuite au lait pasteurisé

**COMPOSITION**

**LAIT** de vache origine France (97,85%) ; Sel (2%) ; Enzyme coagulante (0,1%) ; Vin blanc (0,03%) ; Ferments **LACTIQUES** (0,01%) ; Conservateur de surface E235 (0,01%)

**UTILISATION ATTENDUE**

En l'état, froid ou chaud, en préparation culinaire.

**DURÉE D'AFFINAGE**

8 Semaines minimum

**VALEURS NUTRITIONNELLES***(données à titre indicatif / 100g)*

Valeurs énergétiques (kj)	1 398
Valeurs caloriques (kcal)	337
Matières grasses (g)	26
Dont acides gras saturés (g)	17
Glucides (g)	1,2
Dont sucres (g)	< 0,5
Protéines (g)	24
Fibres (g)	1
Sel (g)	2

**CRITÈRES PHYSICO-CHIMIQUES**

Extrait sec en % : ≥ 53%	HFD en % : entre 61 et 67%
Matière grasse en % : 26% en moyenne	Sel en % : 2% en moyenne
Gras / sec en % : ≥ 45%	

**CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES**

Listeria monocytogenes	Absence / 25g
E.coli	≤ 100/g
Staph. à coagulase +	≤ 100/g

**CRITÈRES ORGANOLEPTIQUES**

Aspect	Fromage de forme carré avec une croûte fine et homogène de couleur jaune dorée, et une pâte de couleur ivoire.
Texture	Pâte souple et onctueuse.
Goût	Fruité et vin blanc.
Odeur	Franche.

**AUTRES CRITÈRES**

Ce produit est non-soumis à l'étiquetage sur les OGM d'après les règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. Ce produit n'a pas subi et ne contient pas d'ingrédients ayant subi un traitement ionisant. Contaminants (pesticides, métaux lourds, aflatoxine M1, dioxine, ...) : conformes aux réglementations européennes en vigueur.

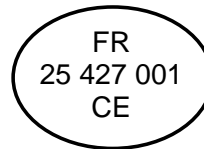
**FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI**

Mise à jour : 04/01/2021

Code produit : 04643

**RACLETTE CARRÉE VIN BLANC RACLED'OR****INFORMATIONS PRODUCTION**

Process	/
Poids	5 Kg en moyenne
Format	Meule carrée
Emballage Primaire	Papier sulfurisé x 2 ou film plastique
Emballage Secondaire	Carton

**ÉTIQUETAGE****ÉTIQUETAGE UVC**

- Raclette carrée vin blanc
  - DDM (65 jours)
  - Température de stockage (entre 2 et 8°C)
  - Lot AA BBB CC D
- AA (jour d'ordre de fabrication) BBB (numéro incrémenté) CC (jour de conditionnement)

- Estampille sanitaire
- EAN 13 : 3700864800576
- DUN 14 : 93700860464300
- Poids de l'UV : 5kg en moyenne

**ÉTIQUETAGE COLIS :**

- EAN 128
- Poids net colis
- Code produit
- DDM

**DONNÉES LOGISTIQUES**

	<b>UVC</b>	<b>COLIS</b>	<b>PALETTES</b>
Nb UVC	-	1	48
Nb colis/palette	-	-	48
Nb colis/couche	-	6	-
Nb couche/palette	-	-	8
Largeur (cm)	27	32,5	80
Longueur (cm)	27	32,5	120
Hauteur (cm)	7	8	64
Poids net (kg)	5	5	240
Poids brut (kg)	5,18	5,18	248,64