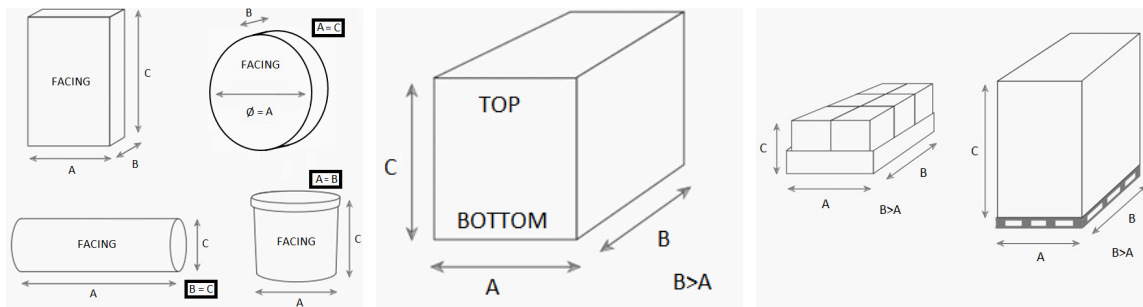




SITE DE PRODUCTION	
Site de production	MARCILLAT CORCIEUX 667, Rue de la Gare - 88430 CORCIEUX FR
Marque de salubrité	FR 88.115.001 CE
Certifications	IFS - ISO 14001 - ISO 22000 - BRC
PRODUIT	
Poids Net	3 kg
Poids Brut	3,02 kg
"e" Metrologique ?	Non
Ingrédients étiquetés	LAIT de vache pasteurisé (origine France), sel, ferments, coagulant microbien
Température de conservation	4 °C - 8 °C
DDM (en jours)	60 j
MG - Matière grasse sur produit fini (%)	31
G/S - Matière grasse sur extrait sec (%)	60
EMBALLAGE DE VENTE	
Type	Emballage sous pellicule/papier
Dimensions (AxBxC) / (AxB)	340 mm x 340 mm x 35 mm
GTIN	03038910003306
Identification lot : localisation	sur la face de l'UVC
Identification lot : codification	code article, quantième, code CEI, lettre de fab, heure, DLUO, poids
CARTON	
GTIN	03228025020576
Nb produits par carton	1
Dimensions du carton Ext (AxBxC).	390 mm x 390 mm x 58 mm
Poids Net	3 kg
Poids Brut	3.2 kg
Identification lot : localisation	sur un bord de la caisse
Identification lot : codification	Quantième, lettre de fab
PALETTE	
GTIN	03228025202125
Nombre de couches / palette	30
Nombre de cartons / couche	6
Nombre de cartons / palette	180
Dimensions palette comprise (AxBxC)	800 mm x 1 200 mm x 1 940 mm
Poids Net	540 kg
Poids Brut	601 kg





PRODUIT					
Description générale		Fromage à pâte molle au lait de vache pasteurisé			
COMPOSITION		VALEUR MOYENNE		ORIGINE	
lait pasteurisé de vache		98		France	
Sel		1,4		France	
Ferments		Traces			
Coagulant microbien		Traces			
CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES À L'EMBALLAGE		VALEUR MOYENNE		TOLÉRANCE +/-	
MG - Matière grasse sur produit fini (%)		31			
Extrait sec (%)		51		maximum	
G/S - Matière grasse sur extrait sec (%)		60		minimum	
Humidité (%)		71			
INFORMATIONS NUTRITIONNELLES		POUR 100 G	% PAR RAPPORT AUX AR*	PAR PORTION DE 30 G	% À LA PORTION
Valeur énergétique		1 436 kJ		431 kJ	
Valeur énergétique		347 kcal		104 kcal	
Matières grasses		31 g		9.3 g	
dont Acides gras saturés		22 g		6.6 g	
Glucides		< 0,5 g	<	< 0.5 g	<
dont Sucres		< 0,5 g	<	< 0.5 g	<
Protéines		17 g		5.1 g	
Sel		1,4 g		0.42 g	
Calcium		450 mg	56 %	135 mg	17 %
NOTES / COMMENTAIRES					
Le produit est conforme à la législation en vigueur					



ALLERGÈNES PRINCIPAUX	PRÉSENCE INTENTIONNELLE	RISQUE DE CONTAMINATION CROISÉE	OBSERVATIONS
Lait et produits à base de lait	X		
OGM			
Respect de la réglementation européenne et française	Absence d'OGM (inf. à 0,9%)		
IONISATION			
Respect de la réglementation européenne et française	Non ionisé		
METAUX LOURDS, PESTICIDES, DIOXINES, AFLATOXINE			
Conforme à la réglementation en vigueur			
PROCESSUS SIMPLIFIÉ			
Réception lait – Standardisation en matière grasse et matière protéique - Pasteurisation –Coagulation – Moulage – Egouttage –Démoulage – Salage à sec – Affinage – Emballage - Stockage au froid – Expédition.			