

Barquette Bleu du Lizieux - 150g



DESIGNATION

Désignation: Fromage à pâte persillée
Numéro d'article: O14126 **EAN 13:** 3 38727 014126 6
Estampille sanitaire: F 43-007-01 CEE

COMPOSITION

Lait de vache, ferments, sel, présure

CARACTERISTIQUES SENSORIELLES

Aspect extérieur: croûte fine, sans fleur
Aspect de la pâte: pâte persillée, bleu vif, avec quelques ouvertures mécaniques
Texture: pâte ferme, légèrement cassante
Goût: goût typé et prononcé

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET BACTERIOLOGIQUES

Caractéristiques physico-chimiques		Caractéristiques bactériologiques	
G/S:	55%	Phosphatase:	négative (lait pasteurisé)
NaCl:	1,5 à 2%	Listéria mono. / Salmonella spp.:	absence dans 25g / abs. dans 1g
Affinage:	3 mois	Staphylococcus aureus:	<100/g (norme max: <1000/g)
		Escherichia coli:	<10000/g (norme max: <100000/g)

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ET LOGISTIQUES

Produit		Conditionnement		Palettisation	
Forme:	barquette carrée	Matériau emballage:	barquette PVC/PE + d'opercule	Nbre de colis/palette:	40
Dim UVC LxIxh (mm):	125*125*50	Nbre d'UVC/UE:	20	Nbre de couches/pal.:	5
Unité de facturation:	pièce	Matériau conditionnement:	carton	Nbre de colis/couche:	8
Poids d'1 UVC (Kg):	0,150 Kg	Dimensions du colis LxIxh (mm):	350*275*135	Nbre d'UVC/palette:	800
		Poids brut colis (Kg):	3,70 (+/-0,1)	Dim. palette (cm):	EUR 80*120
		Poids net colis (Kg):	3,00	Hauteur palette (cm):	80
				Poids brut pal. (Kg):	env. 170 Kg
				Poids net pal. (Kg):	120 Kg

DLUO minimale garantie livraison: 45 jours

Stockage: +2 / +6°C



GERENTES S.A. Laiterie des Monts Yssingelais

43200 ARAULES - Tél. 04.71.65.70.40 - Télécopie 04.71.59.68.17