

# Tranchettes Raclette de Montagne

## barquette de 400g



### DESIGNATION

**Désignation:** pâte pressée non-cuite à croûte morgée  
**Numéro d'article:** O12060 **EAN 13:** 3 38727 012060 5  
**Estampille sanitaire:** F 43.007.01 CEE

### COMPOSITION

Lait de vache, ferments, sel, présure, E235 (pour la croûte)

### CARACTERISTIQUES SENSORIELLES

**Aspect extérieur:** croûte fine, morgée, de couleur jaune pâle à brun foncé  
**Aspect de la pâte:** pâte lisse, avec quelques ouvertures à la coupe, couleur blanche à jaune pâle  
**Texture:** pâte souple, fondante à chaud  
**Goût:** typé et fruité

### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET BACTERIOLOGIQUES

Caractéristiques physico-chimiques		Caractéristiques bactériologiques	
<b>G/S:</b>	48%	<b>Phosphatase:</b>	négative (lait pasteurisé)
<b>NaCl:</b>	1,5 à 2%	<b>Listéria mono. / Salmonella spp.:</b>	absence dans 25g / abs. dans 1g
<b>Affinage:</b>	8 semaines		

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ET LOGISTIQUES

Produit		Conditionnement		Palettisation	
<b>Forme:</b>	barquette rectangulaire	<b>Matériau emballage:</b>	barquette PVC/PE + film d'operculage	<b>Nbre de colis/palette:</b>	50
<b>Dim UVC LxIxh (mm):</b>	200*100*50	<b>Nbre d'UVC/UE:</b>	12	<b>Nbre de couches/pal.:</b>	8 (+2colis)
<b>Unité de facturation:</b>	pièce	<b>Matériau conditionnement:</b>	carton	<b>Nbre de colis/couche:</b>	6
<b>Poids net UVC (Kg):</b>	0,40 Kg	<b>Dimensions du colis LxIxh (mm):</b>	400*300*120	<b>Nbre d'UVC/palette:</b>	600
		<b>Poids brut colis (Kg):</b>	5,50 (+/-0,5)	<b>Dim. palette (cm):</b>	EUR 80*120
		<b>Poids net colis (Kg):</b>	4,80	<b>Hauteur palette (cm):</b>	125
				<b>Poids brut pal. (Kg):</b>	env. 300 Kg
				<b>Poids net pal. (Kg):</b>	240 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