

Buche Crèmeuse du Mézenc 50%



DESIGNATION

Désignation: Fromage à pâte persillée
Numéro d'article: O11012 **EAN 13:** 3 38727 011012 5
Estampille sanitaire: F 43-007-01 CEE **GENCOD poids/poids:** 2 345531 xxxxx x

COMPOSITION

Lait de vache, ferments, sel, présure

CARACTERISTIQUES SENSORIELLES

Aspect extérieur: croûte fleurie blanche
Aspect de la pâte: pâte persillée, couleur bleu pâle, présentant quelques ouvertures mécaniques
Texture: crémeuse, souple et onctueuse
Goût: saveur douce et délicate

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET BACTERIOLOGIQUES

Caractéristiques physico-chimiques		Caractéristiques bactériologiques	
G/S:	50%	Phosphatase:	négative (lait pasteurisé)
NaCl:	1,5 à 2%	Listéria mono. / Salmonella spp.:	absence dans 25g / abs. dans 1g
		Staphylococcus aureus:	<100/g (norme max: <1000/g)
		Escherichia coli:	<10000/g (norme max: <100000/g)

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ET LOGISTIQUES

Produit		Conditionnement		Palettisation	
Forme:	cylindrique	Matériau emballage:	feuille aluminium	Nbre de colis/palette:	50
Diam. (mm):	110	Nbre d'UVC/UE:	3	Nbre de couches/pal.:	8 (+2 colis)
Hauteur (mm):	300 (+/-10)	Matériau conditionnement:	carton	Nbre de colis/couche:	6
Unité de facturation:	Kg	Dimensions du colis LxIxH (mm):	370*325*145	Nbre d'UVC/palette:	150
Affinage:	3 semaines	Poids brut colis (Kg):	8,40 (+/-1)	Dim. palette (cm):	EUR 80*120
Poids d'1 UVC (Kg):	2,6 (+/-0,5)	Poids net colis (Kg):	7,80 (+/-1)	Hauteur palette (cm):	140
				Poids brut pal. (Kg):	env. 445 Kg
				Poids net pal. (Kg):	env. 390 Kg

DLUO minimale garantie livraison: 50 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