

Fourme d'Yssingeaux 50%



DESIGNATION

Désignation:	Fromage à pâte persillée		
Numéro d'article:	O11010	EAN 13:	3 38727 011010 1
Estampille sanitaire:	F 43-007-01 CEE	GENCOD poids/poids:	2 345530 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:	savoir 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:	60
Diam. (mm):	130	Nbre d'UVC/UE:	4	Nbre de couches/pal.:	5
Hauteur (mm):	170 (+/-10)	Matériau conditionnement:	carton	Nbre de colis/couche:	12
Unité de facturation:	Kg	Dimensions du colis Lxlxh (mm):	270*270*215	Nbre d'UVC/palette:	240
Affinage:	3 semaines	Poids brut colis (Kg):	8,40 (+/-1)	Dim. palette (cm):	EUR 80*120
Poids d'1 UVC (Kg):	2,0 (+/-0,5)	Poids net colis (Kg):	8,00 (+/-1)	Hauteur palette (cm):	120
				Poids brut pal. (Kg):	env. 530 Kg
				Poids net pal. (Kg):	env. 480 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