

Goudoulet Chèvre 50%



DESIGNATION

Désignation:	pâte pressée non-cuite à croûte morgée		
Numéro d'article:	O12029	EAN 13:	3 38727 012029 2
Estampille sanitaire:	F 07-071-02 CEE	GENCOD poids/poids:	2 346060 xxxxx x

COMPOSITION

Lait de chèvre, ferments, sel, présure

CARACTERISTIQUES SENSORIELLES

Aspect extérieur:	croûte fine, morgée, de couleur jaune pâle à brun foncé
Aspect de la pâte:	pâte lisse, couleur blanche
Texture:	pâte souple et onctueuse
Goût:	franc et typé

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

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ET LOGISTIQUES

Produit		Conditionnement		Palettisation	
Forme:	cylindre plat	Matériau emballage:	papier paraffiné 1 face	Nbre de colis/palette:	60
Diam. (mm):	250	Nbre d'UVC/UE:	2	Nbre de couches/pal.:	10
Hauteur (mm):	40 (+/-10)	Matériau conditionnement:	carton	Nbre de colis/couche:	6
Unité de facturation:	Kg	Dimensions du colis LxIxH (mm):	530*260*65	Nbre d'UVC/palette:	120
Affinage:	5 semaines	Poids brut colis (Kg):	5,20 (+/-1)	Dim. palette (cm):	EUR 80*120
Poids d'1 UVC (Kg):	2,4 (+/-0,5)	Poids net colis (Kg):	4,80 (+/-1)	Hauteur palette (cm):	80
				Poids brut pal. (Kg):	env. 335 Kg
				Poids net pal. (Kg):	env. 290 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