

Raclette de Montagne 48%



DESIGNATION

Désignation: pâte pressée non-cuite à croûte morgée
Numéro d'article: O12032 **EAN 13:** 3 38727 012032 2
Estampille sanitaire: F 07-071-02 CEE **GENCOD poids/poids:** 2 346406 xxxxx x

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	
G/S:	48%	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 2 faces	Nbre de colis/palette:	60
Diam. (mm):	330	Nbre d'UVC/UE:	1	Nbre de couches/pal.:	10
Hauteur (mm):	70 (+/-10)	Matériau conditionnement:	carton	Nbre de colis/couche:	6
Unité de facturation:	Kg	Dimensions du colis LxIxH (mm):	395*365*85	Nbre d'UVC/palette:	60
Affinage:	8 semaines	Poids brut colis (Kg):	6,40 (+/-0,5)	Dim. palette (cm):	EUR 80*120
Poids d'1 UVC (Kg):	6,1 (+/-0,5)	Poids net colis (Kg):	6,10 (+/-0,5)	Hauteur palette (cm):	103
				Poids brut pal. (Kg):	env. 415 Kg
				Poids net pal. (Kg):	env. 360 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