

# Tomme de Montagne 50%



## DESIGNATION

<b>Désignation:</b>	Fromage à pâte pressée non cuite		
<b>Numéro d'article:</b>	O12020	<b>EAN 13:</b>	3 38727 012020 9
<b>Estampille sanitaire:</b>	F 43-007-01 CEE	<b>GENCOD poids/poids:</b>	2 346405 xxxxx x

## COMPOSITION

Lait de vache, ferments, sel, présure

## CARACTERISTIQUES SENSORIELLES

<b>Aspect extérieur:</b>	croûte fleurie naturelle de couleur grise
<b>Aspect de la pâte:</b>	pâte lisse, de couleur crème
<b>Texture:</b>	souple et fondante
<b>Goût:</b>	savoir douce et délicate

## CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET BACTERIOLOGIQUES

Caractéristiques physico-chimiques		Caractéristiques bactériologiques	
<b>G/S:</b>	50%	<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

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ET LOGISTIQUES

Produit		Conditionnement		Palettisation	
<b>Forme:</b>	cylindre plat	<b>Matériau emballage:</b>	papier paraffiné 2 faces	<b>Nbre de colis/palette:</b>	70
<b>Diam. (mm):</b>	210	<b>Nbre d'UVC/UE:</b>	3	<b>Nbre de couches/pal.:</b>	14
<b>Hauteur (mm):</b>	55 (+/-10)	<b>Matériau conditionnement:</b>	carton	<b>Nbre de colis/couche:</b>	5
<b>Unité de facturation:</b>	Kg	<b>Dimensions du colis LxIxh (mm):</b>	665*220*80	<b>Nbre d'UVC/palette:</b>	210
<b>Affinage:</b>	3 semaines	<b>Poids brut colis (Kg):</b>	6,20 (+/-1)	<b>Dim. palette (cm):</b>	EUR 80*120
<b>Poids d'1 UVC (Kg):</b>	1,9 (+/-0,5)	<b>Poids net colis (Kg):</b>	5,70 (+/-1)	<b>Hauteur palette (cm):</b>	130
				<b>Poids brut pal. (Kg):</b>	env. 460 Kg
				<b>Poids net pal. (Kg):</b>	env. 400 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