Processus Ecoute client Qualité Globale	ENREGISTREMENT	Code : PEc1 E2 Révision : c Page : 1/1
	FICHE TECHNIQUE CLIENT	Rédacteur : Equipe Qualité LFO Date : 11.10.07

☐ EXPORT Date de mise à jour : 19/07/11

DENOMINATION: Gouda Bio 20g x 100 Vie de Château

CODE ARTICLE : f5891 LICENCE délivrée par ECOCERT

DEFINITION DU PRODUIT

Lien Photo

Fromage à pâte pressée non cuite

Composition :

Lait pasteurisé biologique de vache (96,5%) ; ferments lactiques (2%) ; sel (1,5%) ; enzyme coagulante (0,03%); chlorure de calcium (0,015%)

Dimensions produit nu (mm) : 7,6 x 4,9 x 0,5

Poids net du produit (kg) : 0,020

Age (jours d'affinage min.) : 8

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Extrait sec : 54% mini

Gras sur sec : 48% mini

Valeurs analytiques moyennes :

Matière grasse / Lipides : 27,0%

Sel : 1,6 +/- 0,2%

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES

(valeurs théoriques pour 100g obtenues à partir des tables de Lavoisier)

Protides :	25 g
Glucides :	Traces
Acides gras saturés :	17,1 g
Acides gras polyinsaturés :	0,7 g
Acides gras monoinsaturés :	7,8 g
Acides gras trans :	0,9 g
Cholestérol :	75 mg
Sodium :	680 mg
Calcium :	700 mg
Vitamine A :	420 µg
Valeur énergétique :	343 kcal - 1424 kJ

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

selon le règlement communautaire (CE) n°2073/2005 du 15 novembre 2005

Listeria monocytogenes :	Absence dans 25g/n=5/c=0
Salmonella :	Absence dans 25g/n=5/c=0
Staphylocoques à coagulase + :	m=100/M=1000/n=2/c=2
Escherichia coli :	m=100/M=1000/n=2/c=2

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Croûte :	Absence
Couleur pâte :	Uniforme, couleur ivoire
Odeur :	Lactique
Texture :	Souple
Aspect :	Propre et lisse
Goût :	Doux

CONDITIONNEMENT

	Poids (g)		L	l	h (mm)
Emballages	0,7	environ	11,2 x 5,3 x 0,6		
C12915	259	environ	380	x 180	x 145
-					
-					

Nombre d'unités par colis :	100
GENCOD:	-
DUN 14 :	03492845891016
Code barre UVC (EAN 13) :	3492845464005

Code barre EAN 128 colis (explications) :

(01) DUN 14 (15) dluo AAMMJJ(3103) poids (10) N° de lot

DLUO (jours) : **Garantie client** 40

PALETTISATION

Poids net du colis (kg) :		env. 2,0
Poids brut du colis (kg) :		env. 2,3
Nombre de colis par couche :		12
Nombre de couches par palette :		9
Nombre de colis par palette :		108
Nombre d'unités vente par palette :		10800
Palette :	type	EURO
	hauteur (m)	1,5
	Dimensions à vide (Lxl en cm) :	120x80
Volume palette (m^3) :		1,4
Poids net palette (kg) :		216
Tare palette (kg) :		20
Poids brut palette (kg) :		272

CONDITIONS DE STOCKAGE Maintenir entre +2°C et +6°C

LIEU DE FABRICATION	LIEU D'AFFINAGE	LIEU DE CONDITIONNEMENT
LFO Usine de la Chataîgneraie 15220 SAINT MAMET FR 15-196-001CE	LFO Usine de la Chataîgneraie 15220 SAINT MAMET FR 15-196-001CE	LFO ZI Borde Blanche 31290 VILLEFRANCHE DE LAURAGAIS FR 31-582-001CE

Validation Resp. Système Management Qualité LFO	Validation client :
Nom / Visa : Sabine PRINCET	Nom / Visa :

Une non validation sous huitaine par notre client confirme son accord quant aux mentions et caractéristiques spécifiées sur la présente fiche technique.