

1-GÉNÉRALITÉS

Site : SOCIETE FROMAGERE DE SAINTE CECILE

Pays d'origine : France

Certification : ISO 9001, ISO 22000, BRC, IFS, Ecocert

Estampille sanitaire : FR 50.453.01 CE

2 - CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Désignation légale : Camembert portion au lait pasteurisé issu de l'Agriculture Biologique

Code EAN : 3428200382561

Définition du produit : Fromage à pâte molle et à croûte fleurie.

Liste des ingrédients : Lait de vache pasteurisé issu de l'Agriculture Biologique, sel, ferments lactiques et d'affinage.

Auxiliaires technologiques : Enzyme coagulante, chlorure de calcium.

Matière Grasse : 45% mat.gr. sur la matière sèche = 21% mat.gr. dans le produit fini

Critères organoleptiques	Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes pour 100g de produit fini
<u>Aspect</u> : Relief assez irrégulier, surface de couleur blanche. <u>Saveur</u> : Légèrement typé, moyennement salé. <u>Odeur</u> : Intensité moyenne et légèrement ammoniaquée. <u>Texture</u> : Croûte moyennement perceptible, souple.	1100 kJ 265 kcal Protéines : 19 g Glucides : Traces g dont sucres : traces g Lipides : 21 g dont AG saturés : 15 g Fibres : 0 g Sodium : 0,5 g
Critères physico-chimiques	Critères microbiologiques
<u>Extrait sec total</u> : 44,5% +/-2 <u>Gras sur sec</u> : 45% minimum <u>Humidité</u> : 55,5% +/-2 <u>Sel</u> : 1,2% +/-0,4	Règlement CE n°2073/2005 <u>Listeria monocytogenes</u> : Absence dans 25g, n=5, c=0 <u>Escherichia coli</u> : m=100, M=1000, n=5, c=2 Entérotoxine staphylococcique si staph. coagulase + > 100 000 ufc/g

Conservation :

DLUO au conditionnement : 40 jours

DLUO garantie entrepôt : 21 jours

Conditions de conservation :

A conserver entre +4°C et +8°C.

Risques :

OGM	Ionisation	Allergènes	Contaminations croisées	Dioxines / Métaux lourds / Pesticides
Non	Non	Lait et dérivés.	Néant	Conforme à la réglementation en vigueur.

Process simplifié :

Réception - Standardisation - Pasteurisation - Coagulation - Tranchage - Moulage - Egouttage - Démoulage - Salage - Affinage - Conditionnement - Refroidissement - Stockage - Expédition.

3 - MARQUAGE - TRAÇABILITÉ

	Unité	Colis
Type de marquage	Jet d'encre	Jet d'encre
Localisation	Chaque portion	Extrémité du colis
Signification du marquage	DLUO + Lot: quantième jour emb + lettre jour fab + n° machine + heure	38256 - DLUO - Quantième emballage

4 - CONDITIONNEMENT

Unité de consommation		
Présentation	Collerette de 8 portions	
Nature de l'emballage	Collerette carton + portions emballées dans un complexe aluminium	
Dimensions (L x l x h en cm)	Diamètre: 11,0 x Hauteur: 2,8	
Poids de l'emballage vide (kg)	0,011	
Poids (Fixe ou Variable)	Fixe	
Poids net / brut (kg)	0,25 / 0,261	
Sous colisage		
Présentation		
Nature de l'emballage		
Dimensions (L x l x h en cm)		
Poids de l'emballage vide (kg)		
Poids net / brut (kg)	/	
Colisage DUN 14 : 03428201282563		
Présentation	Colis de 12 boîtes	
Nature de l'emballage	Carton	
Nombre d'unités par colis	12 camemberts de 8 portions	
Dimensions (L x l x h en cm)	39 x 24 x 9,8	
Poids de l'emballage vide (kg)	0,155	
Poids net / brut (kg)	3,0 / 3,32	
Palettisation		
Nombre de colis par couche	10	
Nombre de couches par palette	15	
Nombre de colis par palette	150	
Nombre d'unités par palette	14 400 portions	
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 160	
Poids net / brut (kg)	450 / 520	

5 - AVERTISSEMENT

Notre responsabilité contractuelle consiste à fournir une marchandise conforme aux spécifications ci-dessus et dans le cadre de nos conditions générales de vente. En cas de manquement à ces spécifications, reconnu par nous et notifié dans les délais d'usage, notre garantie se limitera au seul remplacement de la marchandise défectueuse. Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'utilisation erronée de notre produit. L'acheteur doit se conformer à la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation.

