

## DEFINITION DU PRODUIT

### Dénomination légale de vente :

Fromage de chèvre surgelé.

### Description du produit :

Pâte lactique extrudée au lait de chèvre pasteurisé, affinée puis tranchée et surgelée.

### Ingrédients :

Lait de chèvre pasteurisé, sel, ferments lactiques et fongiques (dont lactose), coagulant.

-Allergènes selon l'annexe II du règlement (CE) N°1169/2011: Lait et produit à base de lait (y compris le lactose).

- N'est pas soumis aux exigences d'étiquetage OGM décrites dans les règlements (CE) N°1829/2003 et 1830/2003 du parlement Européen et du conseil du 22/09/03.

- N'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé

- Micropolluants : conforme à la réglementation en vigueur en ce qui concerne le Plomb, les Dioxines et PCB, l'Aflatoxine M1, les pesticides organochlorés et organophosphorés, les résidus vétérinaires.

### Site de production certifié ISO 9001 (S), ligne de production certifiée

### BRC / IFS (S et W)

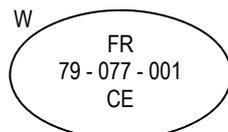
### Marque d'identification :

S



Ou

W



### Autres informations :

Le produit est fragile ; une partie des tranches peut être brisée jusqu'à un taux acceptable de 1%.

CRITERES	CIBLE	LIMITES ACCEPTABLES
<b>Physico-chimiques:</b>		
Poids moyen	6,5 – 7,5 g	
Epaisseur	4,5 – 5,5 mm	
Diamètre	42 mm	
<b>Matières Grasses</b>		
Gras / sec	>20%	≥45%
NaCl	1,4 – 1,7%	>1,3% ou <2.1%
pH	4,50 – 4,90	
<b>Bactériologiques :</b>		
<b>Critères de sécurité</b>		
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence dans 25 g	Absence dans 25 g
<i>Salmonelle</i>	Absence dans 25 g	Absence dans 25 g
<b>Critères d'hygiène</b>		
<i>Staphylocoques aureus</i>	< 100 ufc / g	< 1000 ufc / g
<i>Escherichia coli</i>	< 100 ufc / g	< 1000 ufc / g
<i>Anaérobies sulfite-réducteurs</i>	< 10 ufc / g	< 100 ufc / g

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100g	%AQR*
Energie	1208 KJ 291 Kcal	15 %
Matières grasses	23 g	33 %
dont acides gras saturés	16.1 g	81 %
Glucides	1 g	0.4 %
dont sucres	1 g	1 %
Fibres alimentaires	0 g	0 %
Protéines	20 g	40 %
Sel	1.5 g	25 %

\*Apport Quotidien de référence pour un adulte type (8400kJ / 2000kcal)

## CARACTERISTIQUES PRODUIT

Aspect	Blanc, croûte fleurie d'origine fongique
Texture	Fine et fondante, homogène, sans ouverture
Goût	Franc, typique du fromage de chèvre

### Conservation - Durée de vie

- \* DDM (Date de durabilité minimale) : 24 mois après la fabrication (attention cette date n'est pas une garantie client)
- Sous la forme : à consommer de préférence avant fin MM/AAAA
- \* Condition de stockage avant ouverture : température inférieure ou égale à - 18°C
- \* Condition de stockage après ouverture : 4 jours entre 2 et 4°C
- \* Ne pas recongeler un produit décongelé

## AVANTAGES PRODUIT

- \* Fonctionnalités : Recommandé pour la réalisation de sandwich, pizza, salade...
- \* Utilisable dans le cas d'un régime végétarien.

- \* Précautions d'emploi : Le produit peut être utilisé sans décongélation préalable. Si vous souhaitez le décongeler avant utilisation, nous vous recommandons de le sortir de son conditionnement, de l'étaler sur un plat et de le placer au réfrigérateur (entre +2°C et 6°C) pendant environ 12h.



## Tranches de fromage de Chèvre Surgelées (Affiné 7g - Diam. 42mm)

Code : DR 73:043

### DONNEES LOGISTIQUES

	Carton de 10kg	Carton de 4 kg (8 boîte de 500g)
Conditionnement	Type (matériau) : sac PEBD de couleur soudé Dimensions en mm (L x l x h) : 400 / 150 x 500 Poids moyen net : 5 kg	Type (matériau) : Boîte carton imprimée refermable, apte au contact alimentaire. Marquage DDM : MM / AAAA Dimensions en mm (L x l x h) : 190 x 136 x 77. Poids moyen net : 500 g
Colis	Type (matériau) : carton Marquage : Produit, lot, DDM Dimensions en mm (L x l x h) : 380 x 290 x 310 Poids brut moyen colis : 10,6 kg Poids net colis : 10 kg 2 sacs / colis	Type (matériau) : carton Marquage : Produit, lot, DDM Dimensions en mm (L x l x h) : 395 x 295 x 161 Poids brut moyen colis : 4,6 kg Poids net colis : 4 kg 8 emballages / colis Volume : 0.01876 m3
Palettisation	Palette type : 80*120 EUR Marquage : Produit, N° de lot Poids brut moyen palette : 450 kg Poids net moyen palette : 400 kg Hauteur : 170 cm 8 colis/ couche 5 couches/ palette soit 40 unités / palette	Palette type : 80*120 EUR Marquage : Produit, N° de lot Poids brut moyen palette : 356,2 kg Poids net moyen palette : 288 kg Hauteur : 160 cm 8 colis/ couche 9 couches/ palette soit 72 colis / palette
Nomenclature douanière	040690880	
Précaution de palettisation / colisage	<b>Les palettes sont filmées. Produits fragiles, à manipuler avec précaution, ne pas gerber</b>	

*Cette fiche technique correspond à un produit standard. Toute demande particulière fera l'objet d'une étude spécifique*

*Il appartient à l'acheteur :*

*- de s'informer de la réglementation en vigueur dans le pays de commercialisation de la denrée et notamment en matière d'autorisation, de déclaration, de limitation, d'étiquetage...*

*- de vérifier la compatibilité du produit avec l'usage qu'il désire en faire.*

*La responsabilité d'EURIAL ne saurait être recherchée concernant l'utilisation des informations figurant sur la présente fiche technique*



**Eurial**

1988

Fusion des coopératives Ucal et Colarena : naissance d'Eurial.

1992

Eurial décide d'investir dans les **marques Soignon** en chèvre et Grand Fermage en beurre.

1995

La coopérative Poitouaine rejoint Eurial.



**AGRIAL**

*Cultiver nos racines,  
s'ouvrir au monde*

2000

Naissance d'Agrial suite à la fusion de trois coopératives : Agralco, Coop Can et Orcal.

Fusion avec la coopérative laitière de Mortain.