Laïta PROFESSIONNEL	**Fromage Fouetté nature au sel de Guérande** ***Le fromage Fouetté Madame Loïk*** Pot de 500 g	Code Produit : 758501

INFORMATIONS GENERALES et COMMERCIALES

Site(s) de fabrication : CREHEN FR 22.049.001 CE		EAN 13 : 3 236240 07585 1 EAN 14 : 1 3236240 07585 8 Code douanier : 0406105090

ETIQUETAGE

Dénomination légale de vente : Fromage nature au sel de Guérande, cream cheese

Définition/description :
Produit concentré par un procédé d'ultrafiltration après la fermentation lactique d'un mélange de babeurre, de lait écrémé et de crème pasteurisés. La flore lactique est détruite par une thermisation avant conditionnement. Le fromage nature est caractérisé par l'adjonction d'un taux déterminé de sel de Guérande et d'azote pour obtenir la texture foisonnée.

Liste des ingrédients étiquetés :

Version courte : Fromage **(lait)**, sel de Guérande (1.1%).

Version longue : Babeurre **(lait)**, **crème**, **lait** écrémé, sel de Guérande (1,1%), babeurre déshydraté **(lait)**, protéines de **lait**, ferments lactiques **(lait)**.

Ingrédients laitiers issus de lait pasteurisé.

Allergènes majeurs (Règlement (CE)1169/2011) :

- Allergène majeur : Lait et produits à base de lait (y compris lactose et protéines de lait).
- Contamination croisée : Traces éventuelles de fruits à coque

OGM : Nous attestons ne pas mettre en œuvre (de façon volontaire) de matières premières OGM ou produites à partir d'OGM.
Notre produit n'est donc pas soumis à étiquetage des OGM conformément à la réglementation européenne 1829/2003.

Ionisation : Nous attestons que ni les matières premières mises en œuvre dans le produit, ni le produit en lui-même, n'ont fait l'objet d'un traitement par ionisation.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Origine du lait
Pays de collecte : France/Région Bretagne, Pays de la Loire
Pays de conditionnement / transformation : France/Région Bretagne, Pays de la Loire

Caractéristiques organoleptiques :

- Odeur : fraîche à dominante lactée et douce
- Couleur globale du produit : homogène et blanche
- Tartinabilité : Bonne
- Saveur : fraîche, franche, note sel équilibrée
- Texture en bouche : foisonnée et onctueuse

Caractéristiques microbiologiques (Règlement (CE) n° 2073/2005 modifié) :

Flore	Norme	Tolérance
Coliformes totaux	<10 cfu/g	10 cfu/g
Salmonelles (1)	Absence/25g	-
Listéria Monocytogenes (1)	Absence/25g	-
Staphylocoques à coagulase + (1)	<10 cfu/g	10 cfu/g

(1) : Analyse réalisée en plan de surveillance

Laïta – Division Laïta Professionnel – 1, rue villiers de l'isle Adam – 22190 PLERIN – Tél : 02.96.63.83.90 – Fax : 02.96.63.37.61

INFORMATIONS TECHNIQUES (suite)

Caractéristiques nutritionnelles :

Valeurs nutritionnelles moyennes /100g	
Energie	1039 kJ / 252 kcal
Lipides (en g) dont :	24
• Acides gras saturés (en g)	17
Glucides (en g) dont :	3.0
• Sucres (en g)	3.0
Protéines (en g)(Nx6,25)	5.9
Fibres alimentaires(en g)	0
Sel (en g) (sodium x 2,5)	1.1
Calcium indicatif (g)	0.07

Caractéristiques physico-chimiques :

	Tolérance
Extrait sec total (%)	34.5 ±2
Matière grasse sur extrait sec (%) – indicatif	65 mini
Matière grasse dans le produit fini	24 ± 2
Protéines (N*6.38)	6 ± 2
Sel (Nacl)	1.1 ± 0.2
pH	4.7 ± 0,3

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Conservation et stockage :

- DDM : 90 jours
- Température de conservation : Entre +2°C et +6 °C
- A consommer 3 jours après ouverture

Données logistiques :

	PCB	Poids net	Poids brut	Dimensions en mm (lxPxH)
UC	Pot de 500g	0.5 kg	0.525 kg	118x118x87
UL	Carton de 4 UC	2.0 kg	2.205 kg	246x246x102
Palette (SNCF)	Palette bois	420 kg	488 kg	800×1200×1578
Nb d'UL /palette : 210		**Nb de couche/palette : 14**		
Nb d'UL /couche : 15		**Nb d'UVC /palette : 840**		

Laïta – Division Laïta Professionnel – 1, rue villiers de l'isle Adam – 22190 PLERIN – Tél : 02.96.63.83.90 – Fax : 02.96.63.37.61