| | | |
|---|---|---|
| Laïta PROFESSIONNEL | **Fromage Fouetté Ail et fines herbes**<br>***De nos régions françaises***<br>***Le fromage Fouetté Madame Loïk***<br>Pot de 500 g | Code Produit :<br>755301 |

## INFORMATIONS GENERALES et COMMERCIALES

Site(s) de fabrication :
CREHEN
FR 22.049.001 CE




EAN 13 : 3236240075530
EAN 14 : 13236240075537
Code douanier : 0406105090

## ETIQUETAGE

**Dénomination légale de vente :** Fromage à l'ail et aux fines herbes

**Définition/description :**
Produit concentré par un procédé d'ultrafiltration après la fermentation lactique de lait écrémé et de crème pasteurisés. La flore lactique est détruite par une thermisation avant conditionnement.
Un fromage à l'ail et aux fines herbes (AFH) est caractérisé par l'adjonction d'une préparation aromatique constituée de purée d'ail, de persil, de ciboulette mélangés à une solution saline. Le sel du produit est apporté par cette préparation. Sa texture est foisonnée.

**Liste des ingrédients étiquetés** :

Version courte : Fromage **(lait)**, ail (2%), sel, arôme nature d'ail, fines herbes (0.4%) (persil, ciboulette)

Version longue : **Lait** écrémé, **crème**, ail (2%), sel, arôme naturel d'ail, babeurre déshydraté **(lait)**, fines herbes (0.4%) (persil, ciboulette), 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 : caractéristique de l'ail
- Couleur globale du produit : homogène, crème avec des marquants verts à vert foncé de fines herbes
- Aspect : mousseux
- Tartinabilité : bonne
- Saveur : goût d'ail dominant avec note faible d'herbes
- Texture en bouche : crémeuse et fondante

**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 (en kcal / kJ)** | 245 kcal / 1011 kJ |
| **Lipides (en g) dont :** | 23 |
| • Acides gras saturés (en g) | 16 |
| **Glucides (en g) dont :** | 3.6 |
| • Sucres (en g) | 3.0 |
| **Protéines (en g) (Nx6,25)** | 5.8 |
| Fibres alimentaires(en g) | < 0.5 |
| Sel (en g) (sodium x 2,5) | 1.3 |
| Calcium indicatif (g) | 0.07 |

**Caractéristiques physico-chimiques :**

| | Tolérance |
|---|---|
| Extrait sec total (%) | 35 ±2 |
| Matière grasse dans le produit fini (%) | 23 ± 2 |
| Protéines (N*6.38) (%) | 5.9 ± 2 |
| Gras / Sec (indicatif) | 60 mini |
| Sel (%) | 1.2 ± 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 dans les 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 | 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