



FICHE TECHNIQUE REBARBE BLANCHE DE BREBIS HYELZAS 320g

Code article
Nomenclature douanière 04069050

REBAH2PV

Marque de salubrité



Date création : 24/02/2012
Date de MAJ 01/01/2015

Le Fedou
Fromagerie de Hyzelzas
SAS
HYELZAS
48150 Hures La Parade
Tel: 04.66.45.66.74
Fax: 04.66.45.68.03

DENOMINATION FROMAGE

Nature du lait (vache, chèvre, brebis)	brebis
Lait (cru, thermisé, pasteurisé)	lait cru
Type de pâte (molle, cuite, pressée...)	lait fermenté
Type de présure	présure animale
Type de croûte (fleurie, lavée, morgée...)	aucune
Durée d'affinage minimum	3 mois
Dimensions du fromage	diam 8 cm sur 8 cm de haut
Poids net en g	320g
DLUO garantie à réception en jours	60 jours

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Conservateurs	Ingrédients	Valeurs nutritionnelles du produit			
		Critère	Résultat	Critère	Résultat
non	Fromage au LAIT CRU de Brebis 98%	Valeur énergétique kj	0	Graisses g/100g	0
		Valeur énergétique kcal	0	Acide gras mono insaturés g/100g	0
Colorants dans la pâte	Sel 1,2%	Protéines g/100g	0	Acide gras poly insaturés g/100g	0
		Glucides %	0	Acides gras saturés g/100g	0
non	Ferments lactiques Poivre	Sucres g/100g	0,0%	Cendres g/100g	0
		Extrait sec	27%	Humidité pression réduite %	0
Colorants dans la croûte		MG sur produit fini	18%	Taux de sel g/100g	0
		MG/ES	67%	Sodium mg/100g	0
non		pH	5,4	<small>* Analyse réalisée sur un fromage de la même famille</small>	
		HFD	89%	<small>**Données susceptibles de varier selon la saisonnalité du lait</small>	

Allergènes	Présence	Absence	Allergènes	Présence	Absence
Céréales contenant du gluten (blé, orge,avoine) et produits à base de ces céréales		Absence	Fruits à coques (amandes, noisettes,noix) et produits à base de ces fruits		Absence
Crustacés et prod. à base de crustacés		Absence	Céleri et produits à base de céleri		Absence
Œufs et produits à base d'œufs		Absence	Moutarde et produits à base de moutarde		Absence
Poissons et prod. à base de poissons		Absence	Graines de sésame et produits à basede graine de sésame		Absence
Arachides et prod. à base d'arachides		Absence	Sulfite et dioxyde de soufre		Absence
Soja et produits à base de soja		Absence			
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Présence				

CONDITIONNEMENT

T°C de conservation produit	2°C-4°C	
Colisage	6	12
Gencode colis	3589080001918	3589080001963
Gencode produit	3589080001475	
Poids brut/ colis (g)	2120	4040
Dimensions colis (L x l x h) (cm)	-	
Nbre de colis par couche	-	
Nbre de couches par palette	-	
Nbre de colis par palette	-	

CARACTERISTIQUES EMBALLAGE

Type emballage produit (papier,boite bois..)	verre
Type emballage colis (bois, carton....)	carton
Poids de l'emballage produit vide(g)	190
Poids de l'emballage du colis vide(g)	3,21
Type palette	euro

PROCESS DE FABRICATION

Réception du lait,
Contrôle
Chauffage
Maturation
Travail du caillé
Fermentation naturelle minimum de 45j
Affinage
Egouttage
Salage
Contrôles qualité
Contrôle bactériologiques, pH, HFD
Dégustation
Emballage