



Téléchargé le 15/10/2019

Fiche Technique

Cube de FETA AOP surgelé IQF

Code article : 331999



DEFINITION DU PRODUIT

Process :
Cube de FETA (AOP origine Grèce)
surgelé IQF.

Ingrédients :
100 % FETA (Lait frais de brebis et de chèvre,
sel, CaCl₂, présure, ferments lactiques)

Conditionnement :
Sac polyéthylène transparent thermosoudé : 1 Kg
Carton : 1 Kg x 5
Palette europe bois : 72 cartons soit 360 Kg

DLUO : 12 mois

Nomenclature douanière : 04069032

Utilisations : Sandwich, salades, plats cuisinés ...

SECURITE ALIMENTAIRE

Normes microbiologiques

E.coli	< 100 / g
Salmonelles	Absence / 25 g
Staphylocoques à coagulase +	< 100 / g
Listéria	Absence / 25 g

Garanties :

Produit non soumis à l'étiquetage sur les OGM d'après les règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.

Ce produit ne contient pas de soja ou ses dérivés

Ce produit ne contient pas d'ingrédient ionisé.

Présure et ferments lactiques provenant d'animaux indemnes d'ESB.

Les teneurs en contaminants sont conformes à la réglementation en vigueur

Identification des allergènes :

Lait et dérivé

Traçabilité : Ascendante et descendante

Le n° de lot figure sur l'étiquette, la fiche palette, le BL et la facture .

Echantillothèque : Un échantillon de chaque lot est conservé jusqu'au terme de sa DLUO.

Détecteur de métal :

Fer : 3mm, Non fer : 3.5mm, Inox : 4mm

La pasteurisation et la surgélation subies par la fêta s'inscrivent dans la préparation d'un plat cuisiné.

Compte tenu de la protection liée à l'AOP, les cubes de fêta ne peuvent être vendus en l'état à la consommation et doivent être utilisés uniquement en tant qu'ingrédient d'un plat cuisiné sous peine de perdre leurs droits à l'Appellation.

MAITRISE DE LA QUALITE

Origine de la matière première : Grèce
N° CEE Valia : FR 56.185.004 CE

Spécifications organoleptiques :

Couleur : blanc

Déclaration nutritionnelle	Pour 100g	
	Cible	Tolérance
Energie	1093 kJ / 266 kcal	
Graisses dont	22,0g	+/- 2,0
Acides gras saturés	13,7g	+/- 1,0
Glucides dont	0,7g	+/- 0,5
Sucres	0,7g	+/- 0,5
Fibres alimentaires	0,0g	
Protéines	16,5g	+/- 1,5
Sel	3,0g	+/- 0,5
Matière sèche :	min. 44%	
Gras sur sec :	48,5%	+/- 1,5%
pH :	4,0	+/- 0,2
Aw :	0,97	+/- 0,005

Granulométrie :

Taux de brisures < 5 mm : 10% +/- 2%

*Solutions intelligentes
pour vos préparations culinaires*

