



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

Utilisations :

Sandwich, salades, plats cuisinés ..

SECURITE ALIMENTAIRE

Normes microbiologiques

E.coli	< 100 / g
Salmonelles	Absence / 25 g
Staphylocoques aureus	< 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 DLC.

MAITRISE DE LA QUALITE

Origine de la matière première : Grèce

N° CEE Valia : FR 56.185.004 CE

Spécifications organoleptiques :

Couleur : blanc

Valeurs nutritionnelles : (Sur 100 g)

	Cible	Tolérance
Protéines :	16,5%	+/- 1,5%
Lipides :	18,0%	+/- 2,0%
dont acides gras saturés :	13,7%	+/- 1,4%
Glucides :	0,7%	+/- 0,5%
Sucres :	1,4%	+/- 0,2%
NaCl :	3,0%	+/- 0,5%
Matière sèche :	min. 44%	

Valeurs nutritionnelles : 266 kcal soit 1093 kj

Granulométrie :

Taux de brisures < 5 mm : 10%

Tolérance: +/- 2%

Détecteur de métal :

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

*Solutions intelligentes
pour vos préparations culinaires*

