



FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI

Mise à jour : 10/02/2025

Code produit : 01605

RACLETTE RONDE NATURE

INFORMATIONS QUALITÉ



VALEURS NUTRITIONNELLES
(données à titre indicatif / 100g)

Valeurs énergétiques (kj)	1428
Valeurs caloriques (kcal)	344
Matières grasses (g)	26,8
Dont acides gras saturés (g)	18,5
Glucides (g)	1,9
Dont sucres (g)	< 0,4
Protéines (g)	23,8
Sel (g)	1,8

CRITÈRES ORGANOLEPTIQUES

Aspect	Fromage de forme ronde avec une croûte fine et homogène de couleur jaune dorée, et une pâte de couleur ivoire.
Texture	Pâte souple et onctueuse.
Goût	Fruité.
Odeur	Franche.

DÉNOMINATION LÉGALE

Fromage à pâte pressée non cuite au lait pasteurisé

COMPOSITION

LAIT de vache origine France (97,88%) ; Sel (2%) ; Enzyme coagulante (0,1%) ; Ferments **LACTIQUES** (0,01%) ; conservateur de croûte E235 (0,01%)

UTILISATION ATTENDUE

En l'état, froid ou chaud, en préparation culinaire.

DURÉE D’AFFINAGE

8 Semaines minimum

CRITÈRES PHYSICO-CHIMIQUES

Extrait sec en % : ≥ 53%	HFD en % : 64 ± 3%
Matière grasse en % : 26%	Sel en % : 2%
Gras / sec en % : ≥ 45%	

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

Listeria monocytogenes	Non détecté / 25g
E.coli	≤ 100/g
Staph. à coagulase +	≤ 100/g

AUTRES CRITÈRES

Ce produit est non-soumis à l’étiquetage sur les OGM d’après les règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. Ce produit n’a pas subi et ne contient pas d’ingrédients ayant subi un traitement ionisant. Contaminants (pesticides, métaux lourds, aflatoxine M1, dioxine, ...) : conformes aux réglementations européennes en vigueur.



FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI

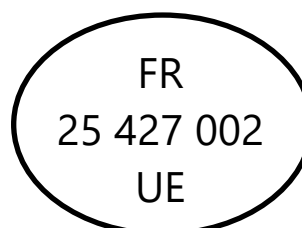
Mise à jour : 10/02/2025

Code produit : 01605

RACLETTE RONDE NATURE

INFORMATIONS PRODUCTION

Process	
Poids	6Kg en moyenne
Format	Meule ronde
Emballage Primaire	Papier sulfurisé ou film plastique
Emballage Secondaire	/



ÉTIQUETAGE

ÉTIQUETAGE UVC /	ÉTIQUETAGE COLIS : /	ÉTIQUETAGE PALETTE / TECHNI : • Raclette ronde nature • Code produit : 01605 • Température de stockage (2 - 8°C) • Lot : XX JJ A S - XX (code jour de fabrication) JJ (numéro de cuve) A (année) S (code site) • Nombre de pièces • Poids total • Estampille sanitaire et adresse fabricant
---------------------	----------------------------	---

DONNÉES LOGISTIQUES

Date de durabilité minimale : 65 j		VL1			
	UVC	COLIS	TECHNIFIL		
Type de colis					
Nb UVC			48		
Nb colis/palette			48		
Nb colis/couche			8		
Nb couche/palette			6		
Largeur (cm)	30		80		
Longueur (cm)	30		115		
Hauteur (cm)	7		88		
Poids net (kg)	6		288		
Poids brut (kg)	6		348		