

## Fiche technique Le Tri-o-Lait de Luc

### Dénomination du fromage

|                              |  |   |
|------------------------------|--|---|
| Nature du lait               | Lait entier de VACHE - BREBIS - CHEVRE | VACHE (33%) - BREBIS (33%) - CHEVRE (33%) |
| Traitement thermique du lait | Pasteurisé                             |   |
| Famille de fromage           | Pâte molle                             |   |
| Type de croûte               | Croûte fleurie                         |   |
| Durée d'affinage minimum     | 8 jours                                |   |
| Dimensions du fromage        | Diamètre 20 cm hauteur 8 cm            |   |
| Poids                        | Environ 2 kg - 2,5 kg                  |   |
| DLUO à partir de l'emballage | 60 jours                               |   |

### Ingrédients :

lait de vache (33%), lait de brebis (33%), lait de chèvre (33%) sel (1,40%), présure d'origine animale, chlorure de calcium, ferments lactiques et d'affinage.

### Caractéristiques du fromage

#### Valeurs nutritionnelles:

|   |       |                                   |              |
|---|-------|-----------------------------------|--------------|
| <i>Matières sèches sur produit fini</i> | 63%   | <i>Calcium</i>                    | 685mg/100g   |
| <i>MG sur produit fini</i>              | 33%   | <i>Valeur énergétique</i>         | 1696KJ/100g  |
| <i>Gras sur sec</i>                     | 53%   | <i>Valeur énergétique</i>         | 410Kcal/100g |
| <i>Mat. Azotées totales</i>             | 22%   | <i>Acides gras mono-insaturés</i> | 8,20g/100g   |
| <i>Humidité dans le non-gras</i>        | 56%   | <i>Acides gras poly-insaturés</i> | 1,60 g/100g  |
| <i>Mat. Minérales</i>                   | 4,20% | <i>Acides gras saturés</i>        | 26 g/100g    |
| <i>Glucides</i>                         | 0,50% | <i>Taux de sel</i>                | 1,50 g/100g  |
|   |       | <i>Sodium</i>                     | 605 mg/100g  |
|   |       | <i>Protéine</i>                   | 22g/100g     |

### Caractéristiques microbiologiques

|                            |               |                        |                  |
|----------------------------|---------------|------------------------|------------------|
| Escherichia coli           | < 100 dans 1g | Listeria monocytogenes | Absence dans 25g |
| Staphylocoques à coagulase | < 100 dans 1g | Salmonelle             | Absence dans 25g |

### Allergènes

|   |         |   |          |
|---|---------|---|----------|
| Céréales contenant du gluten              | absence | Lait et produits à base de lait         | présence |
| Crustacés et produits à base de crustacés | absence | Fruits à coques                         | absence  |
| Œufs et produits à base d'œufs            | absence | Céleri et produits à base de céleri     | absence  |
| Poissons et produits à base de poissons   | absence | Moutarde et produits à base de moutarde | absence  |
| Arachides et produits à base d'arachides  | absence | Graine de sésame                        | absence  |
| Soja et produits à base de soja           | absence | Sulfite et dioxyde de soufre            | absence  |

### Conditionnement

|                                    |                          |
|------------------------------------|--------------------------|
| <b>GenCode</b>                     | <b>3 269 010 000 067</b> |
| T°C de conservation                | + 8° C maxi              |
| Colisage                           | 2 fromages / colis       |
| Dimension colis ( L x l x h) en mm | 450 x 210 x 80           |
| Poids du colis                     | environ 4,4 kg           |
| Nbre de colis / couche             | 7 colis                  |
| Nbre de couche / palette           | 10 couches               |
| Nbre de colis / palette            | 70 colis                 |
| <b>Code barre poids</b>            | <b>2 305 359 000 000</b> |

### Emballage

|                          |                                |
|--------------------------|--------------------------------|
| Type d'emballage fromage | Papier transparent rétractable |
| Type d'emballage colis   | Carton                         |
| Type de palette          | EURO                           |



