

	<i>Fiche Technique Produit fini</i>	
	FETA AOP CUBES 800G	
	Fromage au lait pasteurisé de chèvre et de brebis en saumure 3101387	Date de création 25/01/24
		Date de révision
	Indice de révision	

INGREDIENTS

Lait de brebis pasteurisé (min. 70%), **lait** de chèvre pasteurisé (max. 30%), sel (2,3%), ferment lactique (0,15%), présure (0,1%), chlorure de calcium (0,01%).

Pasteurised sheep's milk (min. 70%), pasteurised goat's milk (max. 30%), salt (2.3%), lactic ferment (0.15%), rennet (0.1%), calcium chloride (0.01%).

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Paramètre / <i>Parameter</i>	Valeur cible / <i>Target value</i>
Couleur/ <i>Colour</i>	Blanc/ <i>White</i>
Goût/ <i>Taste</i>	Agréable, salé, légèrement acide / <i>Pleasant, salty, slightly acidic</i>
Texture/ <i>Texture</i>	Solide avec peu de fissures mécaniques <i>Solid with few mechanical cracks</i>

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètre / <i>Parameter</i>	Valeur cible / <i>Target value</i>
Matière grasse sur extrait sec	>43%
Humidité	<56%
pH	4,35 - 4,50

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Paramètre / <i>Parameter</i>	Valeur cible / <i>Target value</i>
<i>Listeria monocytogenes</i> (/25 g)	Non-déecté
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	Non-déecté
Staphylococoques coagulase + (UFC/g)	<10
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	<10

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g/ <i>Average nutritional values per 100g</i>	
Energie/ <i>Energy</i>	276 kcal 1143 kJ
Matières grasses/ <i>Fat</i> Dont acides gras saturés/ <i>of which saturated</i>	23 g 14.9 g
Glucides / <i>Carbohydrate</i> Dont sucres/ <i>Of which sugars</i>	0.7 g 0.7 g
Protéines / <i>Protein</i>	16.5 g
Sel / <i>Salt</i>	2,3 g

	<i>Fiche Technique Produit fini</i>	
	FETA AOP CUBES 800G	
	Fromage au lait pasteurisé de chèvre et de brebis en saumure 3101387	Date de création 25/01/24
		Date de révision
	Indice de révision	

CONSERVATION

- **Température de conservation** / Storage temperature: +2°C à +4°C
- **Durée de vie totale** / total shelf life: 8 mois / months (après packaging /after packaging)

OGM, ALLERGENES, IONISATION

- OGM / GMO

Les matières utilisées pour l'élaboration du produit défini par le présent document ne sont pas issues/ élaborées à partir d'organismes génétiquement modifiés. Ce produit n'est pas soumis à étiquetage complémentaire tel que défini par les règlements 1829 et 1830/2003 du 22/09/2003.

The materials used for the preparation of the product defined by this document are not derived from / produced from genetically modified organisms. This product is not subject to additional labeling as defined by regulations 1829 and 1830/2003 of 22/09/2003.

- Allergènes / Allergens

Lait et produits à base de lait
Milk and milk products

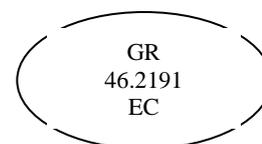
- Ionisation / Ionization

Le produit défini par le présent document et les matières utilisées pour son élaboration n'ont pas subi de traitement ionisant.

The product defined by this document and the materials used for its preparation have not undergone ionizing treatment.

IDENTIFICATION, TRACABILITE

- Estampille sanitaire / sanitary stamp :



PACKAGING

Unité logistique	UVC	Colis	Couche/ layers	Palette/ pallet
	Emballage primaire <i>Primary Packaging</i>	Emballage secondaire <i>Secondary packaging</i>		
Poids net/ <i>Net weigh</i>	800g			
Nombre d'UVC par / number of pieces per :		4		
Nombre de colis par / number of packages per :			8	120
Nombre de couche par / number of layers per :				15