CHAVROUX BÛCHE 180G
CHAVROUX ROL 180G

Réglement UE 1169/2011	
Nom du contact	Fromageries Lescure
Adresse du contact	12 bis boulevard de pont Achard 86000 Poitiers - France
Dénomination de vente	fr : Fromage de chèvre au lait pasteurisé. nl : Geitenkaas van gepasteuriseerde melk.
Liste des ingredients	fr : LAIT ET CREME de chèvre, sel, ferments. Fabriqué dans un atelier utilisant du lait de vache. 100% Lait de chèvre Crème fraiche du jour nl : GeitenMELK en geitenROOM, zout, fermenten. Geproduceerd in een omgeving waar koemelk wordt verwerkt. 100% Geitenmelk Dagverse room
Allergènes	fr : lait et crème de : milch nl : melk, room
Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation	fr : A conserver entre +2°C et +7°C. nl : Gekoeld bewaren tussen +2°C en +7°C
Contenu net unité consommateur	180.0 g
Message marketing	fr : Du savoir-faire unique de Chavroux est née la Pyramide de Chèvre Chavroux, un fromage 100% lait de chèvre à la texture fondante et crémeuse avec un goût pur et frais.En tartine, en cuisine ou en apéritif, la Pyramide Chavroux est idéale pour toutes les occasions.Chavroux, le Goût Pur et Frais de Chèvre.

Valeurs nutritionnelles moyennes (% des apports quotidiens recommandés)

Réglement UE 1169/2011	Pour 100 g
Energie en KJ	1393
Energie en Kcal	336
Matières grasses g	28.0
dont acides gras saturés g	20.0
Glucides g	1.0
dont sucres g	< 0.5
Protéines g	20.0
Sel g	1.50

Informations sur les substances à caractère allergisant		
Le produit fini contient	**Oui**	**Non**
Du lait et/ou des produits laitiers (incluant le lactose)	x	

Site de production	
Nom	FROMAGERIES LESCURE
Adresse	Route d'Assais Site de St Loup Sur Thouet 79600 Saint Loup Lamaire
Téléphone - Fax	-
Numéro d'agrément - enregistrement du site de production	FR 79.268.001 CE

Le produit n'est pas étiquetable OGM au sens des réglements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE

Produit non irradié

Certifications site	
Certification IFS	

Certifications produits	
Certification bio	Non biologique
Accréditations marquées	Eco-emballage

Critères microbiologiques réglementaires

Réglement UE 2073/2005 modifié par le réglement UE 1441/2007

Critères de sécurité des denrées alimentaires

Tout dépassement des valeurs limites pour ces critères entraîne une exclusion de la consommation humaine avec non mise et/ou retrait éventuel du marché.

	Critère	Seuil limite	Nombre d'échantillons	Nombre maximum d'échantillons défectueux	Observations
Listeria monocytogenes					Absence dans 25g
Escherichia coli					< 100 ufc/g
Staphylocoques à coagulase positive					< 100ufc/g

Une démarche HACCP est en place dans l'entreprise

L'ensemble du personnel a été formé et respecte les bonnes pratiques d'hygiène en vigueur dans la profession

Informations logistiques			
	Unité consommateur	Colis	Palette
GTIN	3614070096282	03614079628019	03614079628910
Plan de palettisation			16 colis x 20 couches
Nombre de colis			320
Nombre d'UC		6	1920
Dimensions (p x l x h)	42 x 137 x 45 mm	290 x 168 x 64 mm	1200 x 800 x 1430 mm
Volume		0.003 m3	1.373 m3
Poids net	180.0 g	1.080 Kg	345.600 Kg
Poids variable	Non		
Poids brut	182.280 g	1.154 Kg	395.710 Kg
Tare	2.280 g	0.074 Kg	50.110 Kg
Matériaux de conditionnement	Complexe Papier enduit : 2.2 g Etiquette Polypropylène : 0.1 g	Colis Carton : 60.0 g Autre Papier : 0.4 g	Bois : 25000.0 g Carton : 1398.0 g
Support palette			Palette ISO 1 - EURO 1/1
Expression de la durée de vie	jj.MM.aa	jj/mm/aaaa	
Expression du numéro de lot	1ère ligne : DLUO + N° de lot SAP actuel + heure de conditionnement + Ligne d'emballage 2ième ligne : Nouveau lot SAP (10 caractères non significatifs)		
Type de date d'expiration marquée	Date de Durabilité Minimale (DDM)		
Température de stockage	2°C - 7°C		
Température de livraison	2°C - 6°C		
Hygrométrie	70 % - 90 %		
Code douanier	0406909290		
Code interne	20251000	20251001	20251002
Libellé facture	CHAVROUX BUCHE 180G	CHAVROUX BUCHE 180G X6 BE	CHAVROUX BUCHE 180G X6 BE
Durée de vie minimum garantie à la livraison			