

Code Thomas Export :7405

Appellation / **Product** :

**Bûche Chapelle 1kg X
2
LAITERIE COOP. DU
PAYS DE GATINE
(Chapelle Thireuil)**



Société / **Company** :

INFORMATIONS POUR LE DÉTAILLANT – INFORMATIONS FOR THE RETAILER :

Historique et origine du fromage – **Historic and Cheese roots** (10 lignes environ):

Extrude acid curd cheese with pasteurizing goat milk

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION:

Region & Pays
Region & Country:

Départ. : Deux Sèvres
(79) –Région : Poitou
-Charentes France

Date Limite de Consommation
Product life:

DLUO de 45 jours après
l'emballage

Lait & traitement
Milk & type of warming:

Lait de chèvre
pasteurisé

Famille de fromage / **Type :**

Pâte molle lactique à
croûte fleurie

Temps d'affinage
Maturation :

6 jours mini

Poids du produit (Kg):
Weight : (Kg)

INFOS DU SITE DE FABRICATION – INFORMATIONS ON THE PRODUCTION SITE :

Société de fabrication
Name of manufacturer.:

Laiterie Coopérative du Pays de Gâtine

Code
fournisseur
**/Supplier
number :**

Adresse de fabrication
Adress of manufacturer:

Le bourg 79160 La Chapelle Thireuil

N° C.E.E. du Fabricant
EEC Healthmark manuf. :

79 077 01

HACCP Plan :

Oui

N° C.E.E. de l'affineur
EEC Healthmark rippenner :

79 077 01

Certification :

Non

CARACTÉRISTIQUES EMBALLAGE - PACKAGING DETAILS :

Unité de vente
Unit of sales :

Pièce

Nbre de Colis/ palette/
**Number of outer carton per
pallet:**

100

Colisage /
**number of Units per outer
carton :**

X 2 bûche

Nbre de couche/palette /
Number of layers per pallet :

17

Diamètre du produit (cm)
Volume of each unit :

78 mm

Tracabilité - **Tracability :**

Oui : DD/MM/YY
Production date

Dimension du colis
Dimension : (cm)

27.5 x 19x 9.5

 Unité Consommateur (EAN 13)
Consumer Unit :

 3 25 807 02 00098
 (à vérifier)

 Poids brut du colis
Weight : (Kg)

2.1

 Unité d'expédition (EAN 14)
Expedition unit :

 Matériau de suremballage/ **Type of product packaging**

Coque en PS jaune et APET crystal dans un carton

 Nomenclature statistique douanière **Statistical Custom Nomenclature** :

040690379

 Matériau de conditionnement
Type of case packaging :

 Code Restitution
Subsidy Code :

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES - ORGANOLEPTICS CHARACTERISTICS :

 Forme - **Appearance**:

Rondin

 Goût - **Flavour** :

Typé chèvre

 Couleur - **Colour** :

Blanche

 Odeur - **Aroma** :

Caprine

Texture :

fine

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES - PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS :

 Humidité - **Humidity**:

<55%

 Gras/sec - **Fat in dry matter** :

>45%

 Matière Grasse - **Fat Matter** :

>20%

PH :

4.5

 Matière sèche - **Dry Matter**:

>45%

Phosphatase :

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G - FOOD VALUES FOR 100G :

 Protéines / **Protein**:

18%

Sodium :

1.8%

 Glucides - **Glucid** :

2%

Calcium :

 Lipides - **Lipid** :

20%

Cholestérol :

 Sel total / **Total Salt**:

1.8%

Fibres :

0

Carbohydrates :

Magnésium :

Potassium :

Fer - Iron :

 Valeur énergétique moyenne - **Energy** : Kilos Joules/ Kilos-calories :

1258 KJ / 301 Kcal

NATURE DES INGRÉDIENTS - INGREDIENTS :

Produit*	%	Fournisseur/ Pays de Provenance Supplier/ Countries provenance
Lait de chèvre pasteurisé	98%	France - Spain
Sel	1.8%	France
Ferments lactiques	0.01%	France
Chlorure de calcium E 509	0.01%	France
Présure microbienne	0.06%	France
Géotricum candidum	0.01%	Allemagne
Penicillium candidum	En surface	France

 *Indiquer les additifs et colorants avec N° C.E.E.- **Indicate additives and colorings**
ANALYSE MICROBIOLOGIQUE - MICROBIOLOGICAL ANALYSIS :

Caractéristiques	Objectif Target	Rejet Reject	Fréquence d'analyse Frequency	Méthode Method
Coliformes :	<100	>300	> 10 par lot	Pétrifilm 3M

<i>E.Coli</i> :	<10	>30	> 10 par lot	
<i>Staph. Aureus</i> :	<10	>100	1 par semaine	
<i>Bacilius Aureus</i> :	Non fait			
<i>Salmonella</i> :	Absence	Absence	1 par lot	Biocontrôle
<i>Listeria</i> :	Absence	Absence	1 par lot	Compass Lmono

 Vérification d'analyses obtenue par – **Analysis checked by:**

 Autocontrôles – **Self Check** : réalisés par un laboratoire indépendant accrédité 1 fois par mois

 Laboratoires extérieurs – **External Laboratories** : LABCO de Surgères, accrédité COFRAC

DLUO ET CONDITIONS DE STOCKAGE – SHELF LIFE AND STORAGE CONDITIONS :
Date Limite d'Utilisation

 Optimale (DLUO) – **Shelf Life** :

Conditions de stockage
Storage Conditions :

 45 jours après
emballage

Entre 4 et 6 °C

DLUO Min. chez Thomas Export
Minimum Product Life on delivery :

Durée de vie après ouverture –
Life once opened :

40 jours

 Jusqu'à fin de
DLUO

INFORMATIONS SUR LA FABRICATION / PROCESS

 Processus de fabrication simplifié – **Cheesemaking process**

Particularité (ex : moulage, label rouge, label régional, concours agricole, médailles)

Particularity (moulding, red Label, Regional Label, Agricultural Competition, Medals...)

entreposer entre 4 et 6° C, sortir avant consommation 10minutes à température ambiante

conseils : Sur un plateau de fromage en large tranche ou entière,

Ou bien en bien en tranche plus fine sur des plats tel que des pizzas

AUTRES INFORMATIONS – OTHERS INFORMATIONS :

Ce produit convient aux / This product is suitable for

	OUI / YES	NON/NO
végétariens/ vegetarians	x	
végétaliens/ vegans		x
intolérant au lactose / Intolerance of Lactose		x
Souffrant d'allergie au sésame – Sesame allergy suffered	x	

 Ce produit est libre de – **This product is free from**

	OUI / YES	NON/NO
Blé, seigle, orge, avoine, et dérivés/ Wheat, rye, barley, oats & derivatives		x
Maïs et dérivés du Maïs – Corn & Corn derivatives	x	
Soja et dérivés du Soja - Soya & Soya derivatives		x
Des œufs et dérivés de l'œuf- Eggs & Egg derivatives	x	
Lait et produits laitiers – Milk & Milk derivatives		x
Charbon – Coal	x	
Gluten	x	
Glutamine – Glutamates		x

Benzoates		x
Dioxyde de soufre – Sulfure dioxide	x	
Couleurs artificielles - Artificial Colours	x	
Couleurs artificielles - Artificial Colours	x	
Couleurs ajoutées- Added Colours	x	
Saveur artificielle – Artificial flavours	x	
Conservateurs- Preservatives	x	
Levure ou extrait de levure – Yeast & Yeast extract		x
Noisettes et dérivatifs - Nuts/Peanuts and derivatives	x	
Type de noisette, huile et autres... - Type of nuts, oil, other... Pas de noisettes ni huiles et autres	x	
produits génétiquement modifiés – Genetically Modified organisms		
Si non, merci de préciser – If not, please specify Pas de présence de noisettes ou de dérivé sur le site		

Lieu/ Date :

Rédigé par :