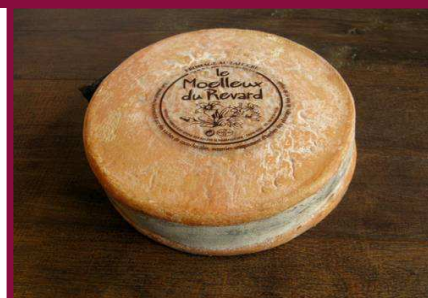




# SCHMIDHAUSER

FROMAGERS & AFFINEURS

## > LE MOELLEUX DU REVARD



<b>Code produit :</b>	CREMEU	Fait le 23 octobre 2009
<b>GENCOD :</b>	3365670124034	Remplace le 01/07/2009

### • CARACTERISTIQUES DU FROMAGE

Nature du lait ( vache, chèvre, brebis )	vache
Lait (cru, thermisé, pasteurisé)	cru
Type de pâte ( molle, cuite, pressée... )	pâte molle
Type de croûte ( fleurie, lavée, morgée... )	lavée
Origine	Savoie
Particularité	Sangle d'épicéa
Durée d'affinage minimum	5 semaines
Dimensions du fromage (mm)	220 x 80
Poids net (Kg)	1,5 kg
DLUO	40 jours à la date d'émission de notre BL 35 jours garantie entrepôt

### • DONNEES CHIMIQUES

Taux de sel	
Extrait sec	53%
Matière grasse	27%
MG/ES	52%
Protides	
Glucides	
Kcal/KJ	
Ingrédients ( hors lait, présure, ferments, sel )	sangle d'épicéa
Allergènes	lait, produits à base de lait
OGM	Absence
Ionisation	Absence

### • CRITERES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	ivoire
Texture	fondante
Goût	équilibre, légèrement salé
Odeur	agréable et typique

### • CRITERES BACTERIOLOGIQUES

	Règlement CE 2073/2005
Entérotoxines staphylococciques	absence dans 25g
Salmonella spp	absence dans 25g
Listéria monocytogènes	absence dans 25g

### • CONDITIONS DE STOCKAGE

Avant transport	de + 4 °C à + 15 °C
Température de conservation	de + 2°C à + 15°C

### • LOGISTIQUE

Nombre de fromage par colis	1	3
Dimensions colis LxH (mm)	220x220x80	627 x 215 x 79
Poids brut colis (kg)	1,67	4,93
Nombre de colis par couche	15	5
Poids brut couche (kg)	25,14	24,68
Nombre de colis par palette	90	50
Hauteur palette (mm)	630	940
Poids brut palette (kg)	168,84	264,8

**SCHMIDHAUSER SAS - ZA 74290 ALEX - TÉL 04 50 02 82 36 - FAX 04 50 02 83 74**

RC 93 B 125 - CODE NAF 155C - SIRET 390 241 875 00017 - FR 74 003 060 CE