

PAPILLON ROQUEFORT RED 1/2 PAIN



General

Brand	Papillon
Commercial Name	PAPILLON ROQUEFORT RED 1/2 PAIN
BEO Code	10191713
Category	PATE PERSILLEE / BLEU
Aisle	Coupe
Raw material	Other

Ingredients

LAIT cru et entier de brebis, sel, présure, ferments lactiques et d'affinage, Penicillium roqueforti.

Nutritional information per 100g of finished product

Lipids	32.0 g
Saturated fatty acid	20.0 g
Carbohydrates	1.8 g
Proteins	21.0 g
Sodium	1.4 g
Kcal	379.0
kJ	1572.0
Minerals	
Calcium	600.00 mg

Technical Information

Customs Code	0406401000
Factory Serial Number	FR 12 203 026CE
Supplier Contractual Date	110 days
Lifetime	Shelf life

Logistics

Storage	
Minimum storage humidity	0.0 %
Maximum storage humidity	0.0 %
Minimum storage temperature	0.0 °C
Maximum storage temperature	8.0 °C
Product	
Product barcode	3177899992307
Product depth	185.0 mm
Product width	93.0 mm
Product height	106.0 mm
Product net weight	1.350 kg
Product gross weight	1.3551 kg
Pack	
Pack barcode	93177890003524
Pack Net weight	5.400 kg
Pack gross weight	5.5850 kg
Outer	4
Pack depth	410.0 mm
Pack width	210.00 mm
Pack height	115.0 mm
Pack volume	0.010 m ³
Pallet	
Pallet barcode	53530560917132
Number of layers / pallet	10
Number of packs / layer	10
Pallet depth	1200.0 mm
Pallet width	800.0 mm
Pallet height	1300.0 mm
Pallet net weight	540.000 kg
Pallet gross weight	583.5200 kg
Total number of packs	100

Product composition

Physico-Chemical Analysis (%)	
Minimum dry extract	55.0 %
Total fat content	32.0 %
Fat content in dry extract	52.0 %
Min salt content	2.8 %
Max salt content	3.8 %

Allergens

The end product contains:

Quality standards

Ideal profile	
Exterior appearance	Fromage blanc à ivoire parsemé de cavités bleu
Interior appearance	Pâte blanche à ivoire avec de larges cavités, veinée d'un bleu vif uniformément réparti du coeur à la couronne.
Texture	Onctueuse, légèrement luisante, à l'aspect velouté.
Cooking taste	Généreux, typé et long en bouche.
Smell	Caractéristique du fromage de brebis alliée à la puissance du <i>Penicillium roquefortii</i> .
Bacteriological standards	
Name	<i>Listeria monocytogenes</i>
m	Non détection dans 25g
M	Non détection dans 25g
n	5
Details	Sortie usine
Name	<i>Salmonella</i> spp
m	Absence dans 25 g
M	Absence dans 25 g
n	5
Details	Sortie usine
Name	Coagulase positive staphylococci
m	10000 ufc/g
M	100000 ufc/g
c	2
n	5
Details	Déclenche la recherche d'entérotoxines si > 100000 ufc/g

Packaging composition

Primary packaging	
Type	Label
Component	Not Otherwise Specified
Weight	0.50
Weight unit	Gram
Type	Box bottom/corset
Component	Not Otherwise Specified
Weight	2.80
Weight unit	Gram
Type	Film
Component	Not Otherwise Specified
Weight	1.80
Weight unit	Gram
Secondary packaging	
Type	Case
Component	Paperboard
Weight	164.80
Weight unit	Gram
Pallet Component	
Pallet Composition	Wood
Component weight	25000.00