

RUSTIQUE RACLETTE RONDE KG



General

Brand	Rustique
Commercial Name	RUSTIQUE RACLETTE RONDE KG
BEO Code	20182101
Category	PATE PRESSEE
Aisle	Coupe
Raw material	Other

Ingredients

pasteurised cows' MILK, salt, STARTERS (contains MILK), preservative: E235.

Nutritional information per 100g of finished product

Lipids	26.0 g
Saturated fatty acid	18.0 g
Carbohydrates	0.5 g
Carbohydrates Reducing Sugars	0.1 g
Proteins	23.0 g
Sodium	0.7 g
Kcal	328.0
kJ	1362.0

Technical Information

Customs Code	0406908990
Factory Serial Number	FR 01 388 003CE
Supplier Contractual Date	90 days
Lifetime	Shelf life

Logistics

Storage	
Minimum storage humidity	70.0 %
Maximum storage humidity	80.0 %
Minimum storage temperature	4.0 °C
Maximum storage temperature	8.0 °C
Product	
Product barcode	3176582018218
Product depth	300.0 mm
Product width	300.0 mm
Product height	70.0 mm
Product net weight	6.500 kg
Product gross weight	6.5300 kg
Pack	
Pack barcode	93176581821010
Pack Net weight	6.500 kg
Pack gross weight	6.7700 kg
Outer	1
Pack depth	395.0 mm
Pack width	373.00 mm
Pack height	82.0 mm
Pack volume	0.012 m ³
Pallet	
Pallet barcode	63176581821026
Number of layers / pallet	15
Number of packs / layer	6
Pallet depth	1200.0 mm
Pallet width	800.0 mm
Pallet height	1350.0 mm
Pallet net weight	585.000 kg
Pallet gross weight	634.3000 kg
Total number of packs	90

Product composition

Physico-Chemical Analysis (%)	
Total fat content	26.0 %
Fat content in dry extract	48.0 %

Allergens

The end product contains:

Quality standards

Ideal profile	
Exterior appearance	Croûte brun clair à orangé, sèche. Présence d'une plaque de caséine avec l'estampille du site. Un léger feutrage blanc/gris de moisissure peut apparaître sur la croûte.
Interior appearance	A froid : Pâte jaune pâle, lisse. Présence possible de petites ouvertures. A chaud : Pâte lisse, sans séparation excessive de gras.
Texture	A froid : texture lisse, légèrement ferme. A chaud : texture fondante en bouche, nappante dans l'assiette. Unmelted: smooth texture, a little firm. Melted: soft and melty in-mouth texture.
Cooking taste	A chaud: gout agréable légèrement typé, caractéristique de la raclette.
Smell	Présente. Caractéristique de la raclette, à froid et à chaud.
Bacteriological standards	
Name	Listeria monocytogenes
m	Absence dans 25 g
M	Absence dans 25 g
Details	sortie usine
Name	Staphylococcus enterotoxins
m	Pas de détection dans 25 g
M	Pas de détection dans 25 g
Details	sortie usine
Name	Escherichia coli
m	100 ufc/g
M	1000 ufc/g
c	2
n	5
Details	-
Name	Coagulase positive staphylococci
m	100 ufc/g
M	1000 ufc/g
c	2
n	5
Details	Déclenche la recherche d'entérotoxines si > 100000 ufc/g

Packaging composition

Primary packaging	
Type	Complex
Component	Paper
Weight	22.30
Weight unit	Gram
Type	Complex
Component	Paper
Weight	7.70
Weight unit	Gram
Secondary packaging	
Type	Container
Component	Paperboard
Weight	240.00
Weight unit	Gram
Pallet Component	
Pallet Composition	Wood
Component weight	25000.00