

BERTHAUT EPOISSES 250G



General

Brand	Berthaut
Commercial Name	BERTHAUT EPOISSES 250G
BEO Code	29431501
Category	PATE MOLLE CROUTE LAVEE/MUNSTER
Aisle	Self-service
Raw material	Other

Ingredients

pasteurised cows' MILK, salt, rennet, ferments , Marc de Bourgogne.

Nutritional information per 100g of finished product

Lipids	24.0 g
Saturated fatty acid	17.0 g
monounsaturated fat	7.0 g
polyUnsaturated fat	0.8 g
Proteins	18.0 g
Sodium	0.7 g
Kcal	291.0
kJ	1204.0
Minerals	
Calcium	120.00 mg

Technical Information

Customs Code	0406909290
Factory Serial Number	FR 21 247 001CE
Supplier Contractual Date	45 days
Lifetime	Shelf life

Logistics

Storage	
Minimum storage humidity	85.0 %
Maximum storage humidity	85.0 %
Minimum storage temperature	2.0 °C
Maximum storage temperature	8.0 °C
Product	
Product barcode	3307950010026
Product depth	100.0 mm
Product width	100.0 mm
Product height	40.0 mm
Product net weight	0.250 kg
Product gross weight	0.2752 kg
Pack	
Pack barcode	13307950010023
Pack Net weight	1.500 kg
Pack gross weight	1.7200 kg
Outer	6
Pack depth	351.0 mm
Pack width	227.00 mm
Pack height	48.0 mm
Pack volume	0.004 m ³
Pallet	
Pallet barcode	23307950010020
Number of layers / pallet	20
Number of packs / layer	10
Pallet depth	1200.0 mm
Pallet width	800.0 mm
Pallet height	1110.0 mm
Pallet net weight	300.000 kg
Pallet gross weight	369.0400 kg
Total number of packs	200

Product composition

Physico-Chemical Analysis (%)	
Maximum dry extract	65.0 %
Minimum dry extract	45.0 %
Total fat content	24.0 %
Fat content in dry extract	55.0 %
Min salt content	1.6 %
Max salt content	2.0 %

Allergens

The end product contains:

Quality standards

Ideal profile	
Exterior appearance	Cylindrique régulier, faces planes et parallèles, talon droit à bombé. Couleur beige-orangée, croûte lisse ou légèrement ridée et brillante
Interior appearance	Couleur beige claire pour la partie protéolysée et blanche pour le coeur.
Texture	Pâte souple, crémeuse, fondante avec un coeur légèrement friable.
Cooking taste	Saveurs équilibrées. Goût franc, typé, lactique et équilibré.
Bacteriological standards	
Name	Listeria monocytogenes
m	Non détection dans 25g
M	Non détection dans 25g
n	5
Details	Sortie usine
Name	Staphylococcus enterotoxins
m	Pas de détection dans 25g
M	Pas de détection dans 25g
n	5
Details	Pendant toute la durée de conservation. Les enterotoxines ne sont recherchées que si la recherche de staphylocoques à coagulase positive donne un résultat > 100 000 ufc/g
Name	Escherichia coli
m	100
M	1000
c	2
n	5
Details	-
Name	Coagulase positive staphylococci
m	100
M	1000
c	2
n	5
Details	Déclenche la recherche d'enterotoxines si > à 100 000 ufc/g

Packaging composition

Primary packaging	
Type	Box bottom/corset
Component	Wood
Weight	23.68
Weight unit	Gram
Type	Film
Component	Not Otherwise Specified
Weight	0.76
Weight unit	Gram
Type	Label
Component	Not Otherwise Specified
Weight	0.47
Weight unit	Gram
Type	Sticker
Component	Not Otherwise Specified
Weight	0.34
Weight unit	Gram
Secondary packaging	
Type	Case
Component	Not Otherwise Specified
Weight	69.00
Weight unit	Gram
Pallet Component	
Pallet Composition	Wood
Component weight	25000.00