

Petit AGOUR

Tommette Client : SF
Poids Net (kg) : 0,75

Caractéristiques		Physico-Chimie (Valeurs Nutritionnelles pour 100g)	
Dénomination légale de vente :	Fromage à pâte pressée non cuite au lait pasteurisé de brebis Non AOP	Valeur Energétique	450 kcal
Type :	PPNC	Produit affiné	1865 KJ
Affinage cible :	Affinage suivi par le Maître de Caves	Matières Grasses	38g
Croûte :	croûte naturelle NA	dont acides gras saturés	28g
Ingrédients :	lait pasteurisé de brebis, sel, présure, ferments	Glucides	2g
		dont sucres	0,5g
Allergènes :	LAIT	Protéines	25g
	Présure animale issue de pays indemne de risque ESB. Sans OGM, sans conservateur et non ionisé	Sel	1,7g
64640 Hélette/Heleta FRANCE - Tél : +33 (0) 5 59 37 63 86 - www.agour.com		% Mat. Gr. sur produit fini	35%
Fabriqué et Affiné au Pays Basque - Euskal Herria Egin eta Ondua		HFD	50-60%
Produit destiné à la coupe Origine : UE (Pays Basque)		Aw	<0,94
		pH	5,30-6,30

Paramètres microbiologiques			
Décret de référence : règlement CE n°2073 / 2005 du 15/11/2005			
PARAMETRES	STADE ANALYSE	SPECIFICATIONS	REFERENCES METHODES
Listeria monocytogenes	fin affinage	Absence / 25 g	ALOA AES 10/3-09/00
Staphylocoques à coagulase positive	au démoulage (24h après fabrication)	< 100 ufc/ g (si > 100000 ufc/g, recherche entérotoxine)	NF EN ISO 6888-2
Escherichia coli	au démoulage (24h après fabrication)	< 100 ufc/ g	NF ISO 16649-2
Entérotoxines staphylococciques	fin affinage	Absence / 25 g (si > 100000 ufc/g, recherche entérotoxine)	CAT_ EAC.06
Salmonella spp	fin affinage	Absence / 25 g	AES 10/04 05/04

Conditions de conservation et de stockage	
Transport :	Camion frigorifique ou enceinte maintenue entre 0°C et 6°C
Conditions de conservation :	A conserver entre +4°C et +8°C
DDM	53 jours départ usine 0

Informations commerciales et logistiques																									
Produit pour :	le marché Français																								
N° agrément sanitaire :	FR 64.259.100 CE																								
N° SIRET	43 193 032 000 012																								
Code Interne AGOUR	PASF																								
N° Gencod UVC :	3575883000098																								
Ean 7:	0																								
	n° TVA intracom. FR 79 431 930 320																								
	CNUF : 57588																								
	Fabriqué en : France																								
	N° Gencod colis : 93575885000693																								
	N° Gencod palette : 00000000000000																								
Poids/dimensions :																									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Poids net (kg)</th> <th>Poids brut (kg)</th> <th>Longueur (mm)</th> <th>Largeur (mm)</th> <th>Hauteur (mm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Fromage (UVC)</td> <td>0,75</td> <td>0,75</td> <td>Ø 80 - 100</td> <td>Ø 80 - 100</td> <td>70 - 90</td> </tr> <tr> <td>Colis</td> <td>4,5</td> <td>4,74</td> <td>340</td> <td>230</td> <td>110</td> </tr> <tr> <td>Palette</td> <td>360</td> <td>402</td> <td>1200</td> <td>800</td> <td>895</td> </tr> </tbody> </table>		Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Longueur (mm)	Largeur (mm)	Hauteur (mm)	Fromage (UVC)	0,75	0,75	Ø 80 - 100	Ø 80 - 100	70 - 90	Colis	4,5	4,74	340	230	110	Palette	360	402	1200	800	895
	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Longueur (mm)	Largeur (mm)	Hauteur (mm)																				
Fromage (UVC)	0,75	0,75	Ø 80 - 100	Ø 80 - 100	70 - 90																				
Colis	4,5	4,74	340	230	110																				
Palette	360	402	1200	800	895																				
Tare Colis:	0,680																								
	Type palette : Europe (France et Europe) - USA moulée et traitée (pour l'export)																								
Conditionnement :																									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Type de Carton</th> <th>UVC/carton</th> <th>carton/couche</th> <th>Couche/palette</th> <th>carton/palette</th> <th>UVC/palette</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>PA6</td> <td>6</td> <td>10</td> <td>8</td> <td>80</td> <td>480</td> </tr> </tbody> </table>	Type de Carton	UVC/carton	carton/couche	Couche/palette	carton/palette	UVC/palette	PA6	6	10	8	80	480												
Type de Carton	UVC/carton	carton/couche	Couche/palette	carton/palette	UVC/palette																				
PA6	6	10	8	80	480																				
Etiquette Décor :	15																								

Qui et comment nous contacter					
	Nom	Téléphone	Mobile	Mail	
Gérant :	Peio ETCHOLECU	05.59.37.63.86	06.72.87.17.30	peio@agour.com	
Directrice :	Maidier IDIEDER	05.59.37.63.86	06.74.88.41.55	maider.idieder@agour.com	
Directeur commercial :	Sylvain GALIBERT	05.59.37.63.86	06.73.86.22.36	sylvain.galibert@agour.com	
Responsable Qualité :	Cerise Saint-Pierre	05.59.37.97.42		cerise.stpierre@agour.com	
Adresse du Siège :	ZA Ur Xabaleta	64640 HELETTE	France		Fax : 05.59.37.68.78