

ONETIK S.A.S.	CAHIER DES CHARGES	<u>Emetteur:</u> Service qualité JC MARTIN
	BASQUITOU	<u>Réf.:</u> CDC 10.5 / 11 <u>Indice:</u> C



1. GENERALITES	
1.01 DESCRIPTION	Fromage à pâte pressée
1.02 LAIT UTILISE	Brebis pasteurisé
1.03 DEGRE D’AFFINAGE A LA LIVRAISON	1,5 à 2 mois
1.04 SAVEUR, GOUT	Attaque franche, fin en bouche et équilibré. Typé de brebis, légèrement salé.
1.05 TYPE	Pressée non cuite
1.06 ASPECT PATE	Blanche à ivoire Onctueux, fondant.
1.07 CROUTE	Fine, naturelle, beige à orangée.
1.08 POIDS	550 g +/- 50 g
1.09 DIMENSIONS (diamètre x H)	90 mm (+/- 5 mm) x 85 mm (+/- 5 mm)
1.10 UTILISATION DES MATIERES OBTENUES AVEC DES O.G.M.	NON
1.11 VOTRE PRODUIT EST GARANTI D’ABSENCE DE MATIERES TELS QUE METAL, BOIS, VERRE, PLASTIQUE, etc...	OUI
2. INGREDIENTS (par ordre dégressif)	
2.01 Lait de brebis	2.05 Ferments de surface
2.02 Ferments lactiques	2.06
2.03 Présure animale	2.07
2.04 Sel	2.08
3. CARACTERISTIQUES PHYSICO - CHIMIQUES	
HUMIDITE	< 40 %
MATIERE SECHE	59 % +/- 2 %
MATIERE GRASSE	~ 33 - 34 %
GRAS SUR SEC	> 50
pH	5.50 +/- 0.1
4. VALEURS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES (pour 100 gr. de fromage)	
4.01 MOYENNE VALEUR ENERGETIQUE	423 Kcal / 1768 KJ
4.02 EAU	~ 35 gr.
4.03 PROTEINES	23.5 gr.
4.04 MATIERE GRASSE	35.9 gr.
4.05 HYDRATES DE CARBONE	1.62 gr.
4.06 SEL	1.9 % +/- 0.1 %
4.07 CALCIUM	761 mg

6. EMBALLAGES	
6.01 MATIERE EMBALLAGE PRIMAIRE	CARTON
6.02 POIDS EMBALLAGE PRIMAIRE	0.3 Kg
6.03 MATIERE EMBALLAGE DE GROUPEMENT ET DE TRANSPORT	/
6.04 POIDS EMBALLAGE DE GROUPEMENT ET DE TRANSPORT	/
6.05 DIMENSIONS COLIS (La x Lo x H)	260 X 260 X 100
6.06 NOMBRE D'UNITES PAR COLIS	5
6.07 NOMBRE DE COLIS PAR COUCHE	12
6.08 NOMBRE DE COUCHES PAR PALETTE	10
6.09 GEN - CODE PRODUIT	3379760853391
6.10 GEN - CODE COLIS	/
6.11 NUMERO CODE DOUANIER	040690879979
7. LIVRAISONS ET STOCKAGE	
7.01 TYPE DE TRANSPORT	FRIGORIFIQUE
7.02 TEMPERATURE MAXIMALE AUTORISEE LORS DU TRANSPORT	+ 4 °C / + 8 °C
7.03 TEMPERATURE MAXIMALE AUTORISEE A LA LIVRAISON	+ 4 °C / + 8 °C
7.04 TEMPERATURE MAXIMALE AUTORISEE POUR LE STOCKAGE	+ 4 °C / + 8 °C
7.05 DEGRE D'HUMIDITE	~ 90 %
7.06 CONSERVATION MAXIMALE APRES JOUR DE FABRICATION	~ 24 semaines
7.07 D.L.U.O. A LA LIVRAISON	90 jours date d'expédition
9. INFORMATIONS FOURNISSEURS	
9.01 N° CEE DU FABRICANT	F 64 364 100 CE
9.02 N° CEE DE L'AFFINEUR	F 64 364 100 CE
9.03 PRESENCE PLAN HACCP	OUI: certification HACCP DS 3027 obtenue en juin 2000 (par BVQI).
9.04 CERTIFICATION ISO 9001 (version 2000)	Obtenue en 2002