

<b>ONETIK S.A.S.</b>	<b>CAHIER DES CHARGES</b>	<u>Emetteur</u> : Service qualité JC MARTIN
	<b>OSSAU GRAND CRU</b>	<u>Réf.</u> : CDC 10.5 / 04 <u>Indice</u> : D



<b>1. GENERALITES</b>	
1.01 DESCRIPTION	Fromage à pâte pressée
1.02 LAIT UTILISE	Brebis pasteurisé
1.03 DEGRE D’AFFINAGE A LA LIVRAISON	6 mois minimum
1.04 SAVEUR, GOUT	Attaque franche, légèrement fruité et plein de finesse. Typé de brebis, légèrement salé.
1.05 TYPE	Pressée non cuite
1.06 ASPECT PATE	Blanche à ivoire Onctueux, fondant.
1.07 CROUTE	Fine, lisse, naturelle, beige à orangée.
1.08 POIDS	4.4 Kg +/- 0.3 Kg
1.09 DIMENSIONS (diamètre x H)	250 mm (+/- 15 mm) x 90 mm (+/- 5 mm)
1.10 PRESENCE D’ALLERGENES	Lait
1.11 UTILISATION DES MATIERES OBTENUES AVEC DES O.G.M.	NON
1.12 ABSENCE DE MATIERES TELS QUE METAL, BOIS, VERRE, PLASTIQUE, PRODUITS IONISES, etc...	OUI
<b>2. INGREDIENTS (par ordre dégressif)</b>	
2.01 Lait de brebis 97%	2.05 Ferments de surface
2.02 Ferments lactiques 1%	2.06
2.03 Présure animale 0.3 %	2.07
2.04 Sel 1.6 %	2.08
<b>3. CARACTERISTIQUES PHYSICO – CHIMIQUES</b>	
HUMIDITE	32 % +/- 2 %
MATIERE SECHE	68 % +/- 2 %
MATIERE GRASSE / poids total	35 % +/- 2 %
GRAS SUR SEC	> 50 %
pH	5.50 +/- 0.3
<b>4. VALEURS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES (pour 100 gr. de fromage)</b>	
4.01 MOYENNE VALEUR ENERGETIQUE	403 Kcal / 1684 KJ
4.02 EAU	~ 35 gr.
4.03 PROTEINES	23.5 gr.
4.04 MATIERE GRASSE	35 gr.
4.05 HYDRATES DE CARBONE	1.62 gr.
4.06 SEL	1,75 % +/- 0.25 %
4.07 CALCIUM	761 mg

<b>6. EMBALLAGES</b>	
6.01 MATIERE EMBALLAGE PRIMAIRE	CARTON
6.02 POIDS EMBALLAGE PRIMAIRE	0.44 Kg
6.03 MATIERE EMBALLAGE DE GROUPAGE ET DE TRANSPORT	/
6.04 POIDS EMBALLAGE DE GROUPAGE ET DE TRANSPORT	/
6.05 DIMENSIONS COLIS (La x Lo x H)	260 X 544 X 100
6.06 NOMBRE D'UNITES PAR COLIS	2
6.07 NOMBRE DE COLIS PAR COUCHE	6
6.08 NOMBRE DE COUCHES PAR PALETTE	10
6.09 GEN - CODE PRODUIT	3.37976.0124.15.6
6.10 GEN - CODE COLIS	/
6.11 NUMERO CODE DOUANIER	040690879979
<b>7. LIVRAISONS ET STOCKAGE</b>	
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	10 mois
7.07 D.L.U.O. A LA LIVRAISON	90 jours date d'expédition
<b>9. INFORMATIONS FOURNISSEURS</b>	
9.01 N° CEE DU FABRICANT	FR 64 364 100 CE
9.02 N° CEE DE L'AFFINEUR	FR 64 364 100 CE
9.03 PRESENCE PLAN HACCP	OUI: certification HACCP DS 30 27 obtenue en juin 2000 (par BVQI).
9.04 CERTIFICATION ISO 9001 (version 2000)	Obtenue en 2002