

1860 Fromages  
Baechler  
Le goût et la matière

# Fromage Pur Brebis



16 Semaines d'affinage

Lait d'origine Française

## CARACTERISTIQUES GENERALES DU PRODUIT

PRODUCT DESCRIPTION	
Origine du Lait / Origin of the Milk	France
Lait & traitement / Milk & type of warming	Brebis pasteurisé
Famille de fromage / Type	Pâte pressée
Temps d'affinage / Maturation	16 semaines
DLUO / Product life	90 jours
Emballage produit / Type of packaging	Film rétractable, certifié
Nomenclature statistique douanière / Statistical Custom Nomenclature	04069086
(Unité consommateur (EAN 13) / Unit of the consumer (EAN 13)	3302010210040

## INFOS DU SITE DE FABRICATION

INFORMATION ON THE PRODUCTION SITE	
Société de fabrication / Name of manufacturer	Fromagerie Baechler
Adresse de fabrication / Address of manufacturer	47110 Le Temple s/Loir
Numéro d'agrément sanitaire	FR 47 306 001 CE
Téléphone	05 53 84 90 24
Fax	05 53 84 81 17
E-Mail	contact@fromageriebaechler.fr
HACCP Plan	oui

## CARACTERISTIQUES EMBALLAGE

PACKAGING DETAILS	
Unité de vente / Unit of sales	Kg
Colisage / Number of units per outer carton	1
Type d'emballage / Type of packaging	Carton
Diamètre du produit / Volume of each unit (cm)	28
Dimension du colis / Dimension (cm)	29,8x28,5x10,7
Poids brut du colis / Weight (kg)	5
Nbre de colis/palette / Number of outer carton per pallet	64
Nbre de couche/palette / Number of layers per pallet	8

## CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
Forme - Appearance	Cylindrique
Couleur - Colour	Jaune Paille
Texture	Souple, onctueuse
Goût - Flavour	Brebis
Odeur - Aroma	/

## CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS (en %)	
Humidité - Humidity	42
Matière grasse - Fat matter	33
Matière sèche - Dry matter	60
Gras/sec - Fat in dry matter	55

une expérience unique

Fromage Pur Brebis

1860 Fromages  
Baechler  
Le goût et la matière

## VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g

FOOD VALUES FOR 100g	
Valeur énergétique (Kcal/KJ)	415 Kcal / 1720 KJ
Matières grasses	33 g
Dont acides gras saturés	25 g
Glucides	1,6 g
Dont sucres	0 g
Protéines	23 g
Sel	0,8 g
Dont sodium	0,3 g

## LISTES DES INGREDIENTS

INGREDIENTS  
Lait de brebis pasteurisé, ferments, sel, présure, conservateur (chlorure de calcium, chlorhydrate de lysoszyme [oeuf]), traitement du croûtege (conservateur E235, colorant E160B)

## ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

MICROBIOLOGICAL ANALYSIS	
Caractéristiques	Objectifs - Target
<i>E. coli</i>	< 100
<i>Staph aureus</i>	< 100
<i>Salmonella</i>	Absence
<i>Listeria</i>	Absence

## DLUO ET CONDITIONS DE STOCKAGE

SHELF LIFE AND STORAGE CONDITIONS	
Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) / Shelf Life	90 jours
Durée de vie après ouverture / Life after opened	30 jours
Conditions de stockage / Storage Conditions	8° C

## INFORMATIONS POUR LE DETAILLANT

Informations for the Retailer

Historique et origine du fromage / Historic and Cheese origin

Recette traditionnelle, basée sur le savoir-faire familial, perpétuée de génération en génération. Cette longue lignée de fromager a su concilier tradition et innovation de goût pour rendre ses fromages uniques.

Particularité - Particularity  
Montage original de tradition et d'innovation

Conseils et recommandations pour l'entreposage / Storage advice & Recommendations  
Stocker à 8° C au moins. Pour une meilleure conservation, les laisser dans leur emballage d'origine pour les détaillants et écouler sous une cloche à fromage pour le consommateur final.

Possibilité d'utilisations - Possible ways of use  
Consommé seul ou accompagné, en entrée-beuche ou lors de la confection de plat ou fonditi.

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

COMPLEMENTARY INFORMATION

Ce produit convient aux :  
Végétariens - Suitable for vegetarians ..... oui  
Végétaliens - Suitable for vegans ..... non  
Intolérant au lactose - Lactose intolerance ..... oui

## ALLERGENES :

Ce produit peut contenir :  
Blé/Seigle/orge/avoine et dérivés - Wheat, rye, barley, oats & derivatives ..... non  
Maïs et dérivés du Maïs - Corn & Corn derivatives ..... non  
Soja et dérivés du Soja - Soya & Soya derivatives ..... non  
Des oeufs et dérivés de l'oeuf - Eggs & Egg derivatives ..... oui  
Moutarde - Mustard ..... oui  
Lait et produits laitiers - Milk & Milk derivatives ..... oui  
Cherbon - Coal ..... non  
Gluten ..... non  
Glutamine - Glutamate ..... non  
Benzodiazole ..... non  
Dioxyde de soufre - Sulfur dioxide ..... non

## AUTRES INFORMATIONS

OTHERS INFORMATION

Présence de :  
Colorants - Artificial Colours ..... oui  
Conservateurs - Preservatives ..... oui  
Arômes, saveur artificielle - Artificial flavours ..... non  
Extrait de levure - Yeast & Yeast extract ..... non  
OGM ..... non  
Ionisation ..... non



une expérience unique