

<u>DESCRIPTION DU PRODUIT FINAL</u>	
FETA	
CARACTERISTIQUES	SPÉCIFICATIONS
Contenance en graisse sur sec (minimum)	43%
Teneur en eau maximale	56%
Provenant de lait pasteurisé proportion brebis/chèvre	70min% / 30max%
Sans colorants ni d'arômes artificiels	Code alimentaire
Sel	2,9%-3,2%
Sans conservateurs ni additifs	Code alimentaire
Ne contient pas: Moisissure, bactéries, changements de couleur et forme manifestes, goût et odeur anormale, acariens, lombrics, insectes et corps étrangers de toute nature.	Code alimentaire

MICROBIOLOGIQUES/CHIMIQUES*	LIMITATIONS	LÉGISLATIONS
E-coli	n=5 c=2 m=100 M=1000	EE 1441/2007
Listeria monocytogenes, Salmonella spp.	Absence dans 25gr	EE 1441/2007
Staphylococcus aureus	n=5 c=2 m=100 M=1000	EE 1441/2007
Ferments-champignons	<10000 cfu/gr	EE 1441/2007
Pesticides	Absence	Directive 96/23 CE & 96/22/CE CP 259/98
Allergènes		Directive 89/2003 annexe IIIα
Dioxines	3pg WHO-PCDD/F-TEQ/gr fat	1881/2006

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Conditionnement	Pots de 15, 9 et 5 kg, pots plastiques de 1 kg et 0,4 kg contenant de la saumure naturelle et vacuum 1 kg & 0,5
-----------------	---

	kg& 0,2 kg
Matériel de conditionnement	Fer blanc (avec autorisation d'utilisation en alimentation), cellulose régénérée (avec autorisation d'utilisation en alimentation) et pots plastiques (avec autorisation d'utilisation en alimentation)
Conditionnement final	Fer blanc et pots plastiques et pièces moulées en cellulose sous vide
Mode de livraison	Moyens de transports de la société ou selon le contrat avec le client (dans des chambres de conservation à <5°C)
Utilisation	À consommer tel quel sauf pour les personnes présentant un problème métabolique dû au lactose. Produit allergène
Durée de vie	360 jours
Instructions sur l'emballage	Conditions de conservation et stockage 2-4°C, poids net, nom du producteur, numéro d'autorisation, date de production, date de péremption, catégorie de fromage, type de lait, matière grasse minimum sur sec, teneur en eau maximale