

Grosse Tomme Client :
 Poids Net (kg) : 4,5

Caractéristiques		
Dénomination légale de vente :	Ossau Iraty - Fromage à pâte pressée non cuite au lait pasteurisé de brebis	AOP
Type :	PPNC	
Affinage :	Grand Affinage	
Croûte :	croûte naturelle	NA
Ingrédients :	lait pasteurisé de brebis, présure, sel, ferments lactiques	
Allergènes :	LAIT	
Présure animale issue de pays indemne de risque ESB. Sans OGM, sans conservateur et non ionisé		
64640 Hélette/Heleta FRANCE - Tél : +33 (0) 5 59 37 63 86 - www.agour.com		
Fabriqué et Affiné au Pays Basque - Euskal Herriari Egin eta Ondua		
Produit destiné à la coupe Non concerné par le décret - Origine du lait		

Physico-Chimie (Valeurs Nutritionnelles pour 100g)	
Valeur Energétique	422 Kcal
	1749 KJ
Matières Grasses	35g
dont acides gras saturés	25g
Glucides	1,2g
dont sucres	<0,5g
Protéines	25g
Sel	1,6g
% Mat. Gr. sur produit fini	35%
HFD	50-60%
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 à 4°C
Conditions de conservation :	A conserver entre +4°C et +8°C
DDM	150 jours départ usine 0

Informations commerciales et logistiques																									
Produit pour :	Export																								
N° agrément sanitaire :	FR 64.259.100 CE																								
N° SIRET	43 193 032 000 012																								
N° Gencod UVC :	3575883000029																								
Ean 7 :	0																								
n° TVA intracom.	FR 79 431 930 320																								
CNUF :	57588																								
Fabriqué en :	France																								
N° Gencod colis :	93575885000020																								
N° Gencod palette :	0																								
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>4,5</td> <td>4,5</td> <td>Ø 250</td> <td>Ø 250</td> <td>110</td> </tr> <tr> <td>Colis</td> <td>4,5</td> <td>4,72</td> <td>250</td> <td>250</td> <td>117</td> </tr> <tr> <td>Palette</td> <td>432</td> <td>453</td> <td>1200</td> <td>1000</td> <td>960</td> </tr> </tbody> </table>		Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Longueur (mm)	Largeur (mm)	Hauteur (mm)	Fromage (UVC)	4,5	4,5	Ø 250	Ø 250	110	Colis	4,5	4,72	250	250	117	Palette	432	453	1200	1000	960
	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Longueur (mm)	Largeur (mm)	Hauteur (mm)																				
Fromage (UVC)	4,5	4,5	Ø 250	Ø 250	110																				
Colis	4,5	4,72	250	250	117																				
Palette	432	453	1200	1000	960																				
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>B-1</td> <td>1</td> <td>12</td> <td>8</td> <td>96</td> <td>96</td> </tr> </tbody> </table>	Type de Carton	UVC/carton	carton/couche	Couche/palette	carton/palette	UVC/palette	B-1	1	12	8	96	96												
Type de Carton	UVC/carton	carton/couche	Couche/palette	carton/palette	UVC/palette																				
B-1	1	12	8	96	96																				
Etiquette Décor :	Voir annexe																								

Qui et comment nous contacter					
	Nom	Téléphone	Mobile	Mail	
Gérant :	Peio ETICHELECU	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 :	Isabelle GLOTAINE	05.59.37.97.42		isabelle.glotain@agour.com	
Adresse du Siège :	ZA Ur Xabaleta	64640 HELETTE	France	Fax : 05.59.37.68.78	