Traduction fournie à titre informatif. En cas de divergence, la version espagnole prévaut.

Fromage pur brebis affiné «Linsoles»

Marque Linsoles ou marque de distributeur · pièce d'env. 3 kg

PRODUIT	FROMAGE AU LAIT CRU DE BREBIS AFFINÉ 3 KG

INGRÉDIENTS	Lait cru de brebis, sel, présure, stabilisant : chlorure de calcium et ferments lactiques. Croûte non comestible. Sur la croûte : conservateurs (E-202, E-235) et colorant (E-160b(ii)). Origine du lait : ESPAGNE.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	
Couleur	Miel
Odeur	Caractéristique du fromage
Texture	Caractéristique du fromage

USAGE PRÉVU	Convient à tous, à l'exception des nourrissons, des personnes allergiques au lait et des personnes intolérantes au lactose.
MODE D'EMPLOI	Pour la consommation, couper avec un couteau à deux manches et placer dans une cloche à fromage à température ambiante environ 30 minutes avant. Température optimale de dégustation : 16 °C. Une fois entamé, envelopper le fromage dans un film alimentaire et le conserver à environ 5 °C.
RECOMMANDATIONS	Dès réception, retirer le film plastique de la palette et sortir les fromages des cartons pour une bonne aération, ce qui favorise leur conservation.
À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT	365 jours
CODAGE	Lot de conditionnement : MNNNAA (M = n° de ligne ; NNN = jour julien ; AA = année)

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES					
Micro-organisme	**Criticité**	**n**	**c**	**m**	**M**
Salmonella /25 g	Pathogène	5	0	Non détecté	Non détecté
Listeria monocytogenes /25 g	Pathogène	5	0	Non détecté	Non détecté
Staphylocoques à coagulase positive	Indicateur	5	2	$< 10^4$ ufc/g	$< 10^5$ ufc/g

TEMPÉRATURE DE TRANSPORT	Réfrigéré entre 1 et 8 °C.
CONSERVATION	Conserver dans un endroit frais et sec.
PROCÉDÉ	Produit solide issu de la coagulation enzymatique du lait cru de brebis, à pâte pressée et affiné au minimum 270 jours.

Traduction fournie à titre informatif. En cas de divergence, la version espagnole prévaut.

Fromage pur brebis affiné «Linsoles»

Marque Linsoles ou marque de distributeur · pièce d'env. 3 kg

INFORMATION NUTRITIONNELLE (POUR 100 G)	
Valeur énergétique (kJ)	1990
Valeur énergétique (kcal)	480
Matières grasses (g)	41
dont acides gras saturés (g)	29
Glucides (g)	1
dont sucres (g)	< 0,1
Protéines (g)	26
Sel (g)	1,9
Calcium	800
Extrait sec minimum	0,73
pH	5,96
aw	0,92

CONTAMINANTS CHIMIQUES ET AUTRES	
Somme des dioxines	2,0 pg/g MG
Somme des dioxines et PCB de type dioxine (lait)	4,0 pg/g MG
Somme des PCB28, 52, 101, 138, 153 et 180	40 ng/g MG
Aflatoxine M1 (lait)	< 0,05 µg/kg
Plomb (lait)	< 0,02 mg/kg
Nitrates	< 150 mg/L
Natamycine (fromage)	< 1 mg/dm² (absente à 5 mm de profondeur)
Mélamine	< 2,5 mg/kg
Sans OGM	Oui
Non irradié	Oui

ALLERGÈNES		
Allergène	**Contient**	**Ne contient pas**
Lait et produits laitiers (y compris le lactose)	X	
Céréales contenant du gluten		X
Crustacés		X
Œufs		X
Poissons		X
Arachides		X
Soja		X
Fruits à coque		X
Céleri		X
Moutarde		X
Graines de sésame		X
Anhydride sulfureux et sulfites > 10 mg/kg		X
Lupin		X
Mollusques		X

Peut contenir des traces de lait de vache et de chèvre.

Traduction fournie à titre informatif. En cas de divergence, la version espagnole prévaut.

Fromage pur brebis affiné «Linsoles»

Marque Linsoles ou marque de distributeur · pièce d'env. 3 kg

EMBALLAGE ET PALETTISATION		
UNITÉ DE VENTE	Poids approx. (kg)	3,000
	Hauteur approx. (cm)	10
	Diamètre approx. (cm)	19
	Conditionnement	Cartons de qualité alimentaire
CARTON	Poids du carton (kg)	0,272
	Dimensions du carton (cm)	40,5 × 21,0 × 12,2
	Unités par carton	2
PALETTE	Type de palette	Europalette
	Cartons par couche	10
	Nombre de couches	7
	Nombre de cartons	70
	Nombre de pièces	140
	Poids net approx. (kg)	420
	Dimensions (cm)	120 × 80 × 100,4

LÉGISLATION APPLICABLE (ET MODIFICATIONS)
Règlement (CE) 852/2004
Règlement (CE) 853/2004
Règlement (CE) 2073/2005
Règlement (UE) 2023/915
Règlement (UE) 1169/2011
Décret royal espagnol 1113/2006 sur les normes de qualité des fromages