



## Dénomination du produit

**Dénomination commerciale** : Tourteau Jahan

**Dénomination générique** : tourteau fromagé

**Définition** : le tourteau fromagé est un soufflet issu du mélange d'une crème (sucre, œufs et fromage) et de blancs d'œuf montés en neige, le tout porté à très haute température.

**Code article** : 000009

## Spécifications

### Composition

Mousse intérieure (73 %) : **œufs**, sucre, **fromage frais** (23 %), **farine de blé** (gluten), sel

Pâte de fond (27 %) : **farine de blé** (gluten), beurre, eau, sel

Traces éventuelles de fruits à coques

### Spécificités organoleptiques

Aspect :

- Dessus : croûte uniforme noire
- Dessous : pâte brisée brunie par la cuisson
- Intérieur : crème mousseuse légèrement alvéolée (couleur jaune pale)

Goût : goût caractéristique d'un tourteau fromagé

**Poids** : 250 g

## MICROBIOLOGIE

SOUCHES	CRITÈRES
Levures moisissures	< 10 000/g
Flore totale	<300 000/g
Coliformes totaux	<1 000/g
Coliformes thermo	<1/g
Staphylocoques (coag+)	<100/g
Salmonelles	Absence dans 25 g

## PHYSICO-CHIMIE

CRITÈRES	POURCENTAGE
Humidité	36%
Lipides	8%
Protéines	7%
Glucides	48%
Matières minérales	1%

## Valeurs nutritionnelles pour 100 g

<b>Énergie</b> 293 Kcal	1 233 Kj
<b>Matières grasses</b> 8 g	dont acides gras saturés 5 g
<b>Glucides</b> 48 g	dont sucres 20 g
<b>Protéines</b> 7 g	
<b>Sel</b> 0,75 g	

## Étiquetage du film

- Liste des ingrédients
- DLC
- Identification de l'entreprise
- Condition de conservation

## Conditionnement

- Conditionnement primaire :** sous film Jahan
- Conditionnement secondaire :** plateau carton ouvert de 6 pièces
- Dimensions :** L = 467 mm, l = 300 mm, h = 90 mm
- Palettisation maxi :** 100 plateaux de 6 soit 600 unités sur palettes EUROP (80 x 120 cm)  
20 couches de 5 plateaux

## Conservation

- Stockage : 8°C maxi
- DLC : 32 jours date de fabrication