



Fromagerie Le Pic

81140 PENNE
Tel : 05.63.56.33.64
Fax : 05.63.56.33.64
Mail : contact@fromageriedupic.com

SIRET : 38840008700010
Code NAF : 1051C
TVA : FR 92 388 400 087
Agrément : 81206009

www.fromageriedupic.com

L'ARTICLE :

Désignation : La Rouelle du Tarn

Classification : Pâte molle
Famille : Chèvre
Origine : Tarn - France
Ingrédients : Lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel cendre.
Agrément sanitaire : 81206009
Emballage : Caisse bois
Poids : net à l'emballage
Conservation : Au frais, 8°C max
DLUO : 30 jours à l'emballage
OGM : Absence
Récompenses :
Médaille de bronze au Concours Général Agricole Paris 2010
Médaille de bronze au Concours Général Agricole Paris 2007
Médaille d'or au Concours Général Agricole Paris 2006



Caractéristiques microbiologiques

Staphylocoques Aureus M < 100 000
Lystéria Monocytogène : absence dans 25g
Salmonelles : absence dans 25g

Caractéristiques Physico-chimiques

Taux de sel : 1.2 à 1.5%
Gras sur produit fini : ≈ 21%
Extrait sec : 46 à 52%

Valeur nutritionnelles pour 100g

Protéines : 22g
Glucides : 1.5g
Lipides : 25g
Sel : 1.5g
Valeur énergétique : 1324 kj / 319 Kcal

PALETISATION :

UVC :

GENCOD : 3548780000126 (Rouelle Blanche)
35487800001123 (Rouelle Cendrée)
Poids Brut : 250g
Diamètre : 10cm

Colis :

6 fromages par colis
Poids Brut (en kg) : 1.730
Dimensions (L x l x h) : 33.5x32.5x6.5 cm

Couche :

Nombre de colis/couche : 11
Nombre d'UVC/couche : 66

Palette :

Type palette : Europe
Nombre de couche par palette : 15
Nombre de colis par palette : 165
Nombre d'UVC par palette : 990
Dimensions (en cm) : 80 x 120 x 114