



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

www.fromageriedupic.com

L'ARTICLE :

Désignation : Le Bouton d'Oc

Classification : Pâte molle

Famille : Chèvre

Origine : Tarn - France

Ingrédients : Lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel.

Agrément sanitaire : 81206009

Emballage : Caisse bois

Poids : net à l'emballage

Conservation : Au frais, 8°C max

DLUO : 30 jours à l'emballage

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 : 3548780000239

Poids Brut : 20g

Forme conique

Colis :

15 cagettes de 24 fromages par colis

Poids Brut (en kg) : 6.005

Dimensions (L x l x h) : 51 x 26 x 35 cm

Couche :

Nombre de colis/couche : 6

Nombre d'UVC/couche : 2160

Palette :

Type palette : Europe

Nombre de couche par palette : 2

Nombre de colis par palette : 12

Nombre d'UVC par palette : 4320

Dimensions (en cm) : 80 x 120 x 84