



Cœur du Pic Cendré x8

Description

Dénomination de vente : Fromage de chèvre cendré au LAIT cru entier
 Code interne : CPC8
 Nombre d'UVC/colis : 8
 DDM à l'expédition en jours : 30

Informations UVC :

Poids net à l'emballage, produit sujet à dessiccation
 Poids net UVC en kg : 0,120
 Poids brut UVC en kg : 0,120
 Dimensions UVC en cm :

Longueur	9,5
Largeur	9,5
Hauteur	2,0



Marque commerciale :



Ingrédients : LAIT cru entier de chèvre, FERMENTS LACTIQUES, sel, présure, colorant : charbon végétal

Allergène : LAIT
 Origine lait : France
 OGM : Absence
 Température de conservation : entre +4°C et +8°C
 Nomenclature douanière : 0406909300

Informations physico-chimiques

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g :	41	23	Valeur énergétique en kcal	1193
			Valeur énergétique en kJ	288
			Matières grasses en g	23
			Dont acides gras saturés en g	16
			Glucides en g	0,9
			Dont sucres en g	0,9
			Protéines animales en g	18
			Sel en g	1,30

Informations microbiologiques

Staphylococcus coagulase + : M < 100 000 ufc/g
 Entérotoxines staphylococciques : absence dans 25 g (recherche si Staph > 100 000 ufc/g)
 Listéria monocytogènes : absence dans 25 g
 Salmonelle spp : absence dans 25 g

Informations logistiques

GTIN		Poids colis (kg)		Dimensions colis (cm)	
GTIN 13	3548780000393	Poids net	0,96	Longueur	35
GTIN 14	23548780000397	Poids brut	1,18	Largeur	23
				Hauteur	4,5

Colisage	
Nombre d'UVC/colis	8
Nombre de colis/couche	10
Nombre de couches/palette	28
Nombre de colis/palette	280
Hauteur de palette (cm)	140
Poids d'une palette (kg)	346