



Crottin Cendré x15

Description

Dénomination de vente :	Fromage de chèvre cendré au LAIT cru entier		
Code interne :	CRO80C15		
Nombre d'UVC/colis :	15		
DDM à l'expédition en jours :	30		CRO80C15

Informations UVC :

Poids net à l'emballage, produit sujet à dessiccation

Poids net UVC en kg : 0,070

Poids brut UVC en kg : 0,070

Dimensions UVC en cm :

Longueur	6,0
Largeur	6,0
Hauteur	2,5

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 :	Extrait sec en % : 41 Matière grasse sur produit fini en % : 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	3548780005299	Poids net	1,05	Longueur	33,5
GTIN 14	23548780005293	Poids brut	1,27	Largeur	21
				Hauteur	4,5

Colisage

Nombre d'UVC/colis	15
Nombre de colis/couche	11
Nombre de couches/palette	28
Nombre de colis/palette	308
Hauteur de palette (cm)	140
Poids d'une palette (kg)	406