



Galet Blanc x6

Description

Dénomination de vente :	Fromage de chèvre au LAIT cru entier		
Code interne :	GALB6		
Nombre d'UVC/colis :	6		
DDM à l'expédition en jours :	30		GALB6

Informations UVC :

Poids net à l'emballage, produit sujet à dessiccation

Poids net UVC en kg : 0,170

Poids brut UVC en kg : 0,170

Dimensions UVC en cm :

Longueur	11,5
Largeur	11,5
Hauteur	1,5

Marque commerciale :



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

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 :	Valeur énergétique en kcal	1193
	Valeur énergétique en kJ	288
Extrait sec en % :	Matières grasses en g	23
	Dont acides gras saturés en g	16
Matière grasse sur produit fini en % :	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	3548789256005	Poids net	1,02	Longueur	37,5
GTIN 14	23548789256009	Poids brut	1,26	Largeur	24,7
				Hauteur	4,5

Colisage

Nombre d'UVC/colis	6
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)	369