



Lou Pennol Affinée

Description

Dénomination de vente : Fromage de chèvre au LAIT cru

Code interne : LPAF

Nombre d'UVC/colis : 1

DDM à l'expédition en jours : 45

LPAF

Informations UVC :

Poids net à l'emballage, produit sujet à dessiccation

Poids net UVC en kg : 1,500

Poids brut UVC en kg : 1,500

Dimensions UVC en cm :

Longueur	18,0
Largeur	18,0
Hauteur	4,5

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 :

Extrait sec en % : 65

Matière grasse sur produit fini en % : 35

Valeur énergétique en kcal	1723
Valeur énergétique en kJ	415
Matières grasses en g	35
Dont acides gras saturés en g	23
Glucides en g	1,3
Dont sucres en g	1,3
Protéines animales en g	26
Sel en g	1,90

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	3548780400117	Poids net	1,50	Longueur	23
GTIN 14	13548780400114	Poids brut	1,73	Largeur	21
				Hauteur	9,5

Colisage

Nombre d'UVC/colis	1
Nombre de colis/couche	20
Nombre de couches/palette	20
Nombre de colis/palette	400
Hauteur de palette (cm)	204
Poids d'une palette (kg)	706