



Lou Pennol Demi Affinée

Description

Dénomination de vente : Fromage de chèvre au LAIT cru

Code interne : LPDAF

Nombre d'UVC/colis : 1

DDM à l'expédition en jours : 45

LPDAF

Informations UVC :

Poids net à l'emballage, produit sujet à dessiccation

Poids net UVC en kg : 1,700

Poids brut UVC en kg : 1,700

Dimensions UVC en cm :

Longueur	19,0
Largeur	19,0
Hauteur	5,5

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 % : 38

Matière grasse sur produit fini en % : 21

Valeur énergétique en kcal	1060
Valeur énergétique en kJ	256
Matières grasses en g	21
Dont acides gras saturés en g	14
Glucides en g	0,8
Dont sucres en g	0,8
Protéines animales en g	16
Sel en g	1,20

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	3548780000119	Poids net	1,70	Longueur	23
GTIN 14	13548780000116	Poids brut	1,93	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)	786