



XV du Pic Blanc x8

Description

Dénomination de vente : Fromage de chèvre au LAIT cru
 Code interne : XVB8
 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 : 0,110

Poids brut UVC en kg : 0,110

Dimensions UVC en cm :

Longueur	10,0
Largeur	6,0
Hauteur	2,0



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 % : 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	3548780000058	Poids net	0,88	Longueur	33,5
GTIN 14	23548780000052	Poids brut	1,10	Largeur	21
				Hauteur	4,5

Colisage

Nombre d'UVC/colis	8
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)	353