

	FICHE TECHNIQUE	Créé le :	30/05/2007
	BLANC DE CHEVRE	Modifié le :	08/01/2018
Version :		C	
Page :		1 / 1	

DESCRIPTION

Fromage frais de chèvre **sans sel ajouté**
 Fabriqué à partir de lait cru et entier de chèvre
 Barquette plastique sous vide
 Poids net à l'emballage 250 g
 Dimension UVC en cm : 13.7x9.6x3.2



INFORMATIONS PRODUIT

- DLC (Date Limite de Consommation) : 21 jours à partir de la date de fabrication
- Liste des ingrédients : **Lait** de chèvre cru, ferments lactiques (**lait**), présure. Sans sel ajouté.
- Température de conservation : A conserver à une température inférieure à 4°C
- OGM : Aucun (l'utilisation d'OGM dans l'alimentation de nos élevages est interdite).
- Allergène : Lait
- Origine : Fabriqué dans le Tarn à partir de lait français
- Utilisation : Se consomme froid (nature ou accompagné de confiture ou de miel). Aide culinaire (émulsion, sauce, verrine). Utilisation recommandée pour les régimes pauvres en sel.
- Personnes à risques : Femmes enceintes et personnes immunodéprimées.

INFORMATIONS PHYSICO-CIMIQUES

- Extrait sec : 34% environ
- Matières grasses sur produit fini : de 17 à 19% (varie en fonction de la saison et du stade de lactation)

- Valeurs Nutritionnelles moyennes pour 100g :

Valeurs énergétiques	211 Kcal (875 Kj)
Lipides	16.9 g
Dont acide gras saturés	11.7 g
Glucides	1.8 g
Dont sucres	1.8 g
Protéines	13.1 g
Sel	0.2 g <i>sodium présent naturellement</i>

INFORMATIONS BACTERIOLOGIQUES

- Escherichia coli : M < 10⁵ ufc/g
- Staphylococcus aureus : M < 10⁵ ufc/g
- Listéria monocytogènes : absence dans 25g
- Salmonella : absence dans 25g

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Code article	EAN UVC	Colisage	Dimension colis en cm	Poids du colis en kg	Palettisation
CAIL	3 377 340 450 015	Carton de 5 barquettes	31x20.5x12.5	Brut : 1.3 kg Net : 1.5 kg	Palette type Europe Nb de colis/couche : 12 Nb de colis/palette : 96 Nb d'UVC/palette : 480