

**FICHE TECHNIQUE**

Date

25/11/2016

Bouton d'Oc x6

Version :

7

DESCRIPTION

Fromage de chèvre au lait cru à pâte molle de type lactique.
Poids net à l'emballage : 20 g (Produit sujet à dessiccation)
Pâte fondante en bouche.

**INFORMATIONS PRODUITS**

A consommer de préférence avant : 20 jours à partir de l'emballage.

Ingrédients : **LAIT** cru de chèvre, ferments lactiques, sel, présure, peut être enrobé de: cumin, herbes, paprika, ou charbon végétal.

Température de conservation : 8°C max

OGM : Absence

Allergène : Lait

Origine du lait : France

Utilisation : idéal à l'apéro, petit format développant des arômes différents à chaque bouchée.

INFORMATIONS PHYSICO-CHIMIQUES

Extrait Sec : ≈ 39%

Matière grasse sur produit fini : ≈ 19%

Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour 100g :

Valeur énergétique	1040 Kj / 250 Kcal
Matières Grasses :	19.4 g/100g
Dont Acides gras saturés :	11.3 g/100g
Glucides :	2.6 g/100g
Dont Sucres :	1.7 g/100g
Protéines animales :	16 g/100g
Sel :	0.9 g/100g

INFORMATIONS BACTERIOLOGIQUES

Staphylococcus Aureus : M < 100 000

Listéria Monocytogènes absence dans 25g

Salmonella : absence dans 25g

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Gencode EAN13	Colisage	Poids Colis (kg)	Dimension Colis	Couche	Palette
3548786000243	1 carton de 6 x 6 fromages par colis	Poids net : 0.7 Poids brut : 0.9	(L x l x h) 28x20x13 cm	16 colis/couche	Europe. Nombre de couche par palette: 4