

**FICHE TECHNIQUE**

Date

25/11/2016

Buche Cendrée

Version :

7

DESCRIPTION

Fromage de chèvre au lait cru à pâte molle de type lactique.
Poids net à l'emballage : 300 g (Produit sujet à dessiccation)
Diamètre : 4 cm
Longueur : 16 cm
Pâte fondante en bouche

**INFORMATIONS PRODUITS**

A consommer de préférence avant : 30 jours à partir de l'emballage.

Ingrédients : **LAIT** cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel, colorant : charbon végétal.

Température de conservation : 8°C max

OGM : Absence

Allergène : Lait

Origine du lait : France

Utilisation : La forme de buche est facile à découper. Se consomme à température ambiante (nature ou accompagné de confiture ou de miel) sur un plateau de fromages : sortir le fromage quelques minutes avant de le servir.

INFORMATIONS PHYSICO-CHIMIQUES

Extrait Sec : ≈ 41%

Matière grasse sur produit fini : ≈ 24%

Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour 100g :

Valeur énergétique	1193 Kj / 288 Kcal
Matières Grasses :	23.2 g/100g
Dont Acides gras saturés :	15.6 g/100g
Glucides :	0.9 g/100g
Dont Sucres :	0.9 g/100g
Protéines animales :	17.7 g/100g
Sel :	1.3 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
3548780001154	5 caisses de 5 fromages par colis	Poids net : 7.5 Poids brut : 8.6	(L x l x h) 33.5x21.5x33cm	11 colis/couche	Europe. Nombre de couche par palette: 3