

**FICHE TECHNIQUE**

Date

10/07/2018

Remond Frères Cabécou

Version :

3

**DESCRIPTION**

Fromage de chèvre au lait pasteurisé à pâte molle de type lactique.  
Traitement thermique : couple Température/Temps de pasteurisation : 73°C/20  
Moulé manuellement.  
Poids net à l'emballage : 70 g (Produit sujet à dessiccation)  
Affinage minimum : 6 jours  
Longueur : 5.8 cm  
Hauteur : 2.5 cm  
Pâte fondante en bouche

**INFORMATIONS PRODUITS**

Ingrédients : **LAIT** de chèvre pasteurisé, ferments lactiques, présure, sel, chlorure de calcium.  
Température de conservation : 4°C max  
Allergène : Lait  
Origine du lait : France  
Utilisation : se consomme à T°C ambiante : sortir le fromage du frigo quelques minutes avant de le servir.

**INFORMATIONS PHYSICO-CHIMIQUES**

Extrait Sec : ≈ 43%  
Matière grasse sur produit fini : ≈ 22%  
Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour 100g :  
**TEFD > 67%**  
TEPT > 50%

Valeur énergétique	1135 Kj / 275 Kcal
Matières Grasses :	22.6 g/100g
Dont Acides gras saturés :	15.5 g/100g
Glucides :	0.1 g/100g
Dont Sucres :	0.1 g/100g
Protéines animales :	18.1 g/100g
Sel :	1.1 g/100g

**INFORMATIONS BACTERIOLOGIQUES**

	n	c	Limite
Listéria <i>Monocytogènes</i>	5	0	absence dans 25g
Salmonella	5	0	absence dans 25g
E.Coli	5	2	m=10 ufc/g, M=100 ufc/g
E.Coli O157 :H7	5	0	absence dans 25g
Staphylococcus à <i>coagulase +</i>	5	2	Fromages affinés : m=100 ufc/g, M=1000 ufc/g Fromages frais : m=10 ufc/g, M=100 ufc/g
Test de la phosphatase	1		Réaction négative

**INFORMATIONS LOGISTIQUES**

Gencode EAN13	Colisage	Poids Colis (kg)	Dimension Colis	Couche	Palette
3 548 780 030 062	5 caisses de 15 fromages par colis	Poids net : 5.25 Poids brut : 6	(L x l x h) 33.5x21.5x23cm	11 colis/couche	Europe. Nombre de couche par palette: 3