



FICHE TECHNIQUE

Date

25/11/2016

Cabécou Frais

Version :

7

DESCRIPTION

Fromage de chèvre au lait cru à pâte molle de type lactique.
Moulé manuellement.
Poids net à l'emballage : 90 g (Produit sujet à dessiccation)
Diamètre : 6 cm
Hauteur : 3.5 cm
Pâte fondante en bouche



Crédit Photo : Charlotte Salvan

INFORMATIONS PRODUITS

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

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

Température de conservation : 8°C max

OGM : Absence

Allergène : Lait

Origine du lait : France

Utilisation : Se consomme froid ou chaud (nature ou accompagné de confiture, de miel ou de fines herbes) sur un plateau de fromages ou en salade.

INFORMATIONS PHYSICO-CHIMIQUES

Extrait Sec : ≈ 31%

Matière grasse sur produit fini : ≈ 16%

Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour 100g :

Valeur énergétique	924 Kj / 222 Kcal
Matières Grasses :	17.2 g/100g
Dont Acides gras saturés :	10 g/100g
Glucides :	2.3 g/100g
Dont Sucres :	1.5 g/100g
Protéines animales :	14.2 g/100g
Sel :	0.8 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
3548780800108	12 caisses de 15 fromages par colis	Poids net : 16.2 Poids brut : 19	(L x l x h) 47,5x33,5x30,5	4 colis/couche	Europe. Nombre de couche par palette: 3