

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

DESCRIPTION

Fromage de chèvre à pâte molle de type lactique
 Fabriqué à partir de lait cru et entier
 Pâte : ferme et fondante en bouche
 Moulage manuel
 Dimension en cm : 9x9x3.5 environ
 Poids net à l'emballage 150 g, produit soumis à dessiccation



INFORMATIONS PRODUIT

- DDM (Date de Durabilité Minimale) : 26 jours minimum à l'expédition
- Liste des ingrédients : Lait cru de chèvre, ferments lactiques (**lait**), sel, présure
- Température de conservation : A conserver à une température inférieure à 8°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 : Idéal sur un plateau de fromages. Se consomme froid ou chaud, nature ou accompagné de confiture ou de miel. A sortir quelques minutes à température ambiante avant de les consommer
- Personnes à risques: Femmes enceintes et personnes immunodéprimées
- Code douanier : 04069093

INFORMATIONS PHYSICO-CHIMIQUES

- Extrait sec : 38% minimum
- Matières grasses sur produit fini : de 21% environ (varie en fonction de la saison et du stade de lactation)
- Valeurs Nutritionnelles moyennes pour 100g :

Valeurs énergétiques	256 Kcal (1060 KJ)
Lipides	20.6 g
Dont acide gras saturés	13.9 g
Glucides	0.8 g
Dont sucres	0.8 g
Protéines	15.7 g
Sel	1.2 g

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
COEUR	3 377 340 610 020	Caisse bois de 6 fromages <i>* Fardeau de 5 caisses possible</i>	30x20x5	Brut : 1.3 kg Net : 0.9 kg	Palette type Europe Nb de colis/couche : 12 Nb de colis/palette : 240 Nb d'UVC/palette : 1440