

**FICHE TECHNIQUE**

Date

25/11/2016

**Cœur du Pic**

Version :

7

**DESCRIPTION**

Fromage de chèvre au lait cru à pâte molle de type lactique.  
Poids net à l'emballage : 120 g (Produit sujet à dessiccation)  
Moulé manuellement.  
Longueur : 9.5 cm  
Hauteur : 2 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.

Température de conservation : 8°C max

OGM : Absence

Allergène : Lait

Origine du lait : France

Utilisation : Se consomme nature ou accompagné de confiture ou de miel sur un plateau de fromages (à température ambiante) mais également tiède avec de la salade. Peut également se cuisiner (tarte, gratin...).

**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
3548780000416	5 caisses de 8 fromages par colis	Poids net : 4.8 Poids brut : 5.7	(L x l x h) 33,5x21,5x23	11 colis/couche	Europe. Nombre de couche par palette: 3