



FICHE TECHNIQUE

Date

01/08/2017

Remond Frère Cœur du Pic

Version :

1

DESCRIPTION

Fromage de chèvre au lait pasteurisé à pâte molle de type lactique.
Moulé manuellement.
Poids net à l'emballage : 120 g (Produit sujet à dessiccation)
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** de chèvre pasteurisé, ferments lactiques, présure, sel, chlorure de calcium.
Température de conservation : 4°C max
OGM : Absence
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 : ≈ 51%
Matière grasse sur produit fini : ≈ 27%
Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour 100g :

Valeur énergétique	1355 Kj / 328 Kcal
Matières Grasses :	27.0 g/100g
Dont Acides gras saturés :	18.5 g/100g
Glucides :	0.1 g/100g
Dont Sucres :	0.1 g/100g
Protéines animales :	21.6 g/100g
Sel :	1.3 g/100g

INFORMATIONS BACTERIOLOGIQUES

Staphylococcus à *coagulase* + : M < 10 ufc/g
Listéria *Monocytogènes* absence dans 25g
Salmonella : absence dans 25g
Escherichia Coli <10 ufc/g

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Gencode EAN13	Colisage	Poids Colis (kg)	Dimension Colis	Couche	Palette
3 548 780 030 079	5 caisses de 8 fromages par colis	Poids net : 4.8 Poids brut : 5.7	(L x l x h) 33.5x21.5x23cm	11 colis/couche	Europe. Nombre de couche par palette: 3