

	FICHE TECHNIQUE	Créé le :	30/05/2007
	COURONNE	Modifié le :	08/01/2018
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 : diamètre 10 cm, hauteur : 3 cm environ
 Poids net à l'emballage 250 g, produit soumis à dessiccation



INFORMATIONS PRODUIT

- N° d'agrément : FR-81-206-009-CE
- 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 : Absence
- Allergène : Lait
- Origine : Fabriqué dans le Tarn à partir de lait français
- Utilisation : 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

- 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
COU	3 377 340 278 015	Caisse bois de 6 fromages <i>* Fardeau de 5 caisses possible</i>	33.5x21.5x6	Brut : 1.8 kg Net : 1.5 kg	Palette type Europe Nb de colis/couche : 12 Nb de colis/palette : 240 Nb d'UVC/palette : 1440