



FICHE TECHNIQUE

Date

25/11/2016

Crottin Enrobé

Version :

7

DESCRIPTION

Fromage de chèvre au lait cru à pâte molle de type lactique.
Moulé manuellement.
Poids net à l'emballage : 150 g ou 180 g (pour les Crottins Raisins)
(Produit sujet à dessiccation)
Diamètre : 6.5 cm
Hauteur : 4.5 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, peut être enrobé de : herbes, poivre, raisins, curcuma.

Température de conservation : 8°C max

OGM : Absence

Allergène : Lait

Origine du lait : France

Utilisation : Se consomme à température ambiante ou chaud, sur un plateau de fromages ou en salade.

INFORMATIONS PHYSICO-CHIMIQUES

Extrait Sec : \approx 31%
Matière grasse sur produit fini : \approx 16%
Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour 100g :

Crottin Raisin		Crottin Herbes, Poivre ou Curcuma	
Valeur énergétique	1247 Kj / 298 Kcal	Valeur énergétique	924 Kj / 222 Kcal
Matières Grasses :	17.3 g/100g	Matières Grasses :	17.2 g/100g
Dont Acides gras saturés :	10.1 g/100g	Dont Acides gras saturés :	10 g/100g
Glucides :	18.9 g/100g	Glucides :	2.3 g/100g
Dont Sucres :	16.3 g/100g	Dont Sucres :	1.5 g/100g
Protéines animales :	14.9 g/100g	Protéines animales :	14.2 g/100g
Sel :	0.8 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
3548780000270	8 caisses de 12 fromages par colis	Crottin Herbes,Poivre,Curcuma: Poids net : 14.4 Poids brut : 16.9 Crottin Raisin: Poids net: 17.3 Poids brut: 19.8	(L x l x h) 47,5x33,5x30,5 cm	4 colis/couche	Europe. Nombre de couche par palette: 3