



FICHE TECHNIQUE

Date

25/11/2016

Crottin Frais

Version :

7

DESCRIPTION

Fromage de chèvre au lait cru à pâte molle de type lactique.
Moulé manuellement.
Poids net à l'emballage : 150 g (Produit sujet à dessiccation)
Diamètre : 6.5 cm
Hauteur : 4.5 cm
Pâte fondante en bouche



Crédit Photo : Charlotte Salvan

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 froid ou chaud (nature ou accompagné de confiture, de miel ou de fines herbes) sur un plateau de fromages ou en salade.

INFORMATIONS PHYSICO-CHIMIQUES

Extrait Sec : ≈ 31%

Matière grasse sur produit fini : ≈ 16%

Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour 100g :

| | |
|----------------------------|-------------------|
| Valeur énergétique | 924 Kj / 222 Kcal |
| Matières Grasses : | 17.2 g/100g |
| Dont Acides gras saturés : | 10 g/100g |
| Glucides : | 2.3 g/100g |
| Dont Sucres : | 1.5 g/100g |
| Protéines animales : | 14.2 g/100g |
| Sel : | 0.8 g/100g |

INFORMATIONS BACTERIOLOGIQUES

Staphylococcus Aureus : M < 100 000

Listéria *Monocytogenes* absence dans 25g

Salmonella : absence dans 25g

INFORMATIONS LOGISTIQUES

| Gencode EAN13 | Colisage | Poids Colis (kg) | Dimension Colis | Couche | Palette |
|---------------|------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------|----------------|--|
| 3548780500176 | 15 caisses de 6 fromages par colis | Poids net : 13.5 Poids brut : 16.4 | (L x l x h) 50x24x37 | 6 colis/couche | Europe. Nombre de couche par palette: 3 |