



FICHE TECHNIQUE

Date

25/11/2016

Figuette

Version :

7

DESCRIPTION

Fromage de chèvre au lait cru à pâte molle de type lactique.
Moulé manuellement.
Poids net à l'emballage : 65 g (Produit sujet à dessiccation)
Pâte fraîche et fondante en bouche .



INFORMATIONS PRODUITS

A consommer de préférence avant : 30 jours à partir de l'emballage.

Ingrédients : **LAIT** cru de chèvre, ferments lactiques, sel, présure.

Température de conservation : 8°C max

OGM : Absence

Allergène : Lait

Origine du lait : France

Utilisation : se consomme sur un plateau de fromages à température ambiante (sortir les fromages quelques minutes avant de servir) idéal pour les fins de repas, peut-être accompagné de miel, confitures ou fines herbes.

INFORMATIONS PHYSICO-CHIMIQUES

Extrait Sec : ≈ 39%

Matière grasse sur produit fini : ≈ 19%

Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour 100g :

Valeur énergétique	1040 Kj / 250 Kcal
Matières Grasses :	19.4 g/100g
Dont Acides gras saturés :	11.3 g/100g
Glucides :	2.6 g/100g
Dont Sucres :	1.7 g/100g
Protéines animales :	16 g/100g
Sel :	0.9 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
3548780000256	15 caisses de 12 fromages par colis	Poids net : 11.7 Poids brut : 12.5	(L x l x h) 50x24x37 cm	6 colis/couche	Europe. Nombre de couche par palette: 3