

	FICHE TECHNIQUE	Créé le :	30/05/2007
	FROMAGE BLANC BATTU DE CHEVRE	Modifié le :	08/01/2018
		Version :	C
		Page :	1 / 1

DESCRIPTION

Fromage blanc de chèvre sans sel ajouté
 Fabriqué à partir de lait cru et entier de chèvre
 Feuille de papier sorbaté
 Texture lisse et onctueuse
 Dimension : 12x6 cm
 Poids net à l'emballage 400 g



INFORMATIONS PRODUIT

- DLC (Date Limite de Consommation) : 21 jours à partir de la date de fabrication
- Liste des ingrédients : Lait cru de chèvre, ferments lactiques (lait), présure. Sans sel ajouté. Contient du papier de surface traité au sorbate de potassium.
- Température de conservation : A conserver à une température inférieure à 4°C
- OGM : Aucun (l'utilisation d'OGM dans l'alimentation de nos élevages est interdite).
- Allergène : Lait
- Origine : Fabriqué dans le Tarn à partir de lait français
- Utilisation : Se consomme froid (nature ou accompagné de confiture ou de miel). Utilisation recommandée pour les régimes pauvres en sel.
- Personnes à risques: Femmes enceintes et personnes immunodéprimées.

INFORMATIONS PHYSICO-CHIMIQUES

- Extrait sec : contient plus de 82% d'humidité
- Matières grasses sur produit fini : 7% (ce taux peut évoluer en fonction de la saison et du stade de lactation)
- Valeurs Nutritionnelles moyennes pour 100g :

Valeurs énergétiques	139 Kcal (576 Kj)
Lipides	10.3 g
Dont acide gras saturés	7.5 g
Glucides	2.8 g
Dont sucres	1.2 g
Protéines	8.6 g
Sel	0.1 g <i>Sodium naturellement présent</i>

INFORMATIONS BACTERIOLOGIQUES

- Escherichia coli : M < 10⁵ ufc/g
- 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
BLANCB	3 377 340 510 023	Carton de 6 pots <i>* Fardeau de 3 cartons possible</i>	31x20.5x12	Brut : 2.8 kg Net : 2.4 kg	Palette type Europe Nb de colis/couche : 12 Nb de colis/palette : 96 Nb d'UVC/palette : 576