



FICHE TECHNIQUE

Date

25/11/2016

Jefou

Version :

7

DESCRIPTION

Pâte pressée non cuite à croûte lavée au lait cru de chèvre.
Moulé manuellement.
Poids net à l'emballage : ≈ 800 g (Produit sujet à dessiccation)
Diamètre : 14 cm
Hauteur : 5.5 cm
Pâte onctueuse et souple.



INFORMATIONS PRODUITS

A consommer de préférence avant : 60 jours à partir de l'emballage.

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

Température de conservation : 8°C max

OGM : Absence

Allergène : Lait

Origine du lait : France

Utilisation : se consomme à T°C ambiante : sortir le fromage du frigo quelques minutes avant de le servir. Peut être consommé en raclette ou gratin (enlever la croûte pour une cuisson).

INFORMATIONS PHYSICO-CHIMIQUES

Extrait Sec : ≈ 53%

Matière grasse sur produit fini : ≈ 26%

Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour 100g :

Valeur énergétique	1220 Kj / 293 Kcal
Matières Grasses :	22.3 g/100g
Dont Acides gras saturés :	11.1 g/100g
Glucides :	1.2 g/100g
Dont Sucres :	1.1 g/100g
Protéines animales :	17.9 g/100g
Sel :	1 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
3548780000317	3 caisses de 4 fromages par colis	Poids net : 9.6 Poids brut : 10.7	(L x l x h) 34x33.5x22.5	6 colis/couche	Europe. Nombre de couche par palette: 3