

**FICHE TECHNIQUE**

Date

25/11/2016

Lou Pennol Affinée

Version :

7

DESCRIPTION

Fromage de chèvre au lait cru à pâte molle de type lactique.
Moulé à la louche.
Poids net à l'emballage : ~ 1500 g (Produit sujet à dessiccation)
Diamètre : 17 cm
Hauteur : 7 cm
Pâte fondante en bouche

**INFORMATIONS PRODUITS**

A consommer de préférence avant : 45 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 à température ambiante (sortir le fromage quelques minutes avant de servir).

INFORMATIONS PHYSICO-CHIMIQUES

Extrait Sec : ~ 65%

Matière grasse sur produit fini : ~ 35%

Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour 100g :

Valeur énergétique	1723 Kj / 415 Kcal
Matières Grasses :	33.5 g/100g
Dont Acides gras saturés :	22.6 g/100g
Glucides :	1.3 g/100g
Dont Sucres :	1.3 g/100g
Protéines animales :	25.5 g/100g
Sel :	1.9 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
3548780400117	4 caisses de 1 fromage par colis	Poids net : ~ 6 Poids brut : ~ 7	(L x l x h) 23x21.5x38 cm	15 colis/couche	Europe. Nombre de couche par palette: 3